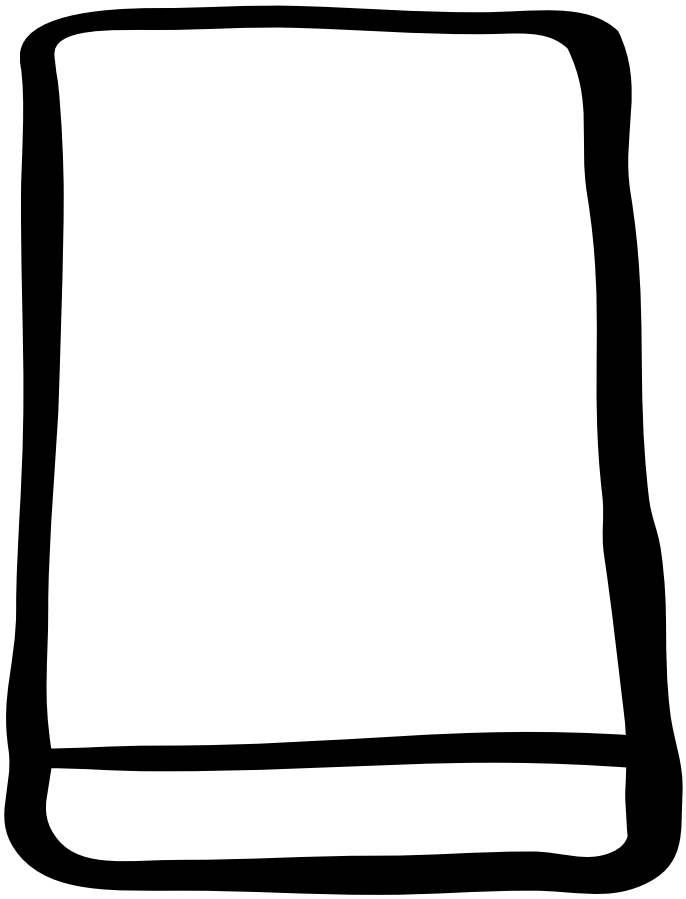
gefrierschrank / congélateur

koelkast

BEDIENUNGSANLEITUNG
NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING



EUF 14800X - EUF 14810X

DE
FR
NL

Thinking of you

Electrolux

2222698-10

INHALT

Hinweise zur Verpackungsentsorgung 2

Warnungen und wichtige Hinwese 3

Für den Benutzer

Gebrauch 5

Reinigung der Innenteile 5
Bedienungsblende 5
Display 5
Betrieb 6
Temperaturregelung 6
Gerät abschalten 6
Einfrieren der frischen Lebensmitteln 6
Alarm Übertemperatur 7
Hörbarer Alarm bei offener Tür 7
Aufbewahrung der Tiefkühlkost 7
Kälteakkus 8
Auftauen 8
Eiswürfelbereitung 7

Tipps 9

Tipps für das Einfrieren 9
Tipps für Tiefkühlkost 9

Wartung und Pflege 10

Abtauen 10
Regelmäßige Reinigung 10
Stillstandszeiten 10

Kundendienst und Ersatzteile 11

Für den Installateur

Technische Angabe 11

Installation 12

Aufstellung 12
Elektrischer Anschluß 12
Türanschlagwechsel 13
Einbau 13

Garantiebedingungen (B) 16

HINWEISE ZUR VERPACKUNGSENTSORGUNG

Verpackungen und Packhilfsmittel unserer Elektro-Großgeräte sind mit Ausnahme von Holzwerkstoffen recyclingfähig und sollen grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden.
In Deutschland können Sie die Verpackung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Wir empfehlen Ihnen:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen sollten in die entsprechenden Sammelbehälter gegeben werden.
- Kunststoffverpackungsteile sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden. Solange solche in Ihrem Wohngebiet noch nicht vorhanden sind, können Sie diese Materialien zum Hausmüll geben. Als Packhilfsmittel sind bei uns nur recyclingfähige Kunststoffe zugelassen, z.B.:

In den Beispielen steht
PE für Polyäthylen ** 02 ≙ PE - HD; 04 ≙ PE- LD
PP für Polypropylen
PS für Polystyrol

BESTANDTEILE AUS PLASTIK

Zur einfacheren Entsorgung und/oder Recycling ist ein Großteil der Materialien dieses Gerätes gekennzeichnet, um ihre Identifizierung zu ermöglichen.

⚠ WARNUNGEN UND WICHTIGE HINWEISE

Es ist sehr wichtig, daß diese Bedienungsanleitung mit dem betreffenden Gerät aufbewahrt wird. Sollte dieses Gerät verkauft bzw. einer anderen Person gegeben werden, so ist es nötig, die Anleitung beizufügen, damit der neue Kunde über den Betrieb des Gerätes bzw. die entsprechenden Warnungen informiert werden kann. Diese Warnungen wurden zu Ihrem bzw. dem Schutz anderer bearbeitet. Wir bitten Sie daher, diese aufmerksam zu lesen, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird.

Sicherheit

- Dieses Gerät wurde hergestellt, um von Erwachsenen benutzt zu werden. Es ist unbedingt darauf zu achten, daß Kinder es nicht anfassen oder es als Spielzeug verwend.
- Vor der inneren bzw. äußeren Reinigung des Gerätes sowie beim Auswechseln der Gühlampe (bei damit ausgestatteten Geräten) das Gerät spannungslos machen.
- Eis aus dem Gefrier- bzw Frosterfach nicht sofort essen, es könnte Kälte-Brandwunden verursachen.
- Dieses Gerät ist schwer. Beim Versetzen bitte darauf achten!
- **Beachten Sie, daß während der Bewegung des Gerätes der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.**
- **Das Gerät darf nicht in unmittelbarer Nähe von Heizkörpern oder sonstigen Wärmequelle aufgestellt werden.**
- **Ein Standort mit direkter Sonneneinstrahlung sollte vermieden werden.**
- **Eine ausreichende Luftzirkulation an der Geräterückseite muß gewährleistet sein. Jegliche Beschädigung des Kühlkreislaufes ist zu vermeiden.**
- **NUR FÜR GEFRIERSCHRÄNKE (Einbaugeräte ausgenommen): ein optimaler Aufstellungsort ist der Keller.**
- **Keine Elektrogeräte (z.B. Eismaschinen) in das Gerät stellen.**

Störungen- Kundendienst

- Sollte die Installation des Gerätes eine Änderung der elektrischen Hausinstallation verlangen, so darf diese nur von Elektro-Fachkräften durchgeführt werden.
- Eventuelle Reparaturen dürfen nur von autorisierten Kundendienst-Stellen durchgeführt werden.
- Es ist wichtig, daß nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Dieses Gerät enthält im Kältekreislauf Kohlenwasserstoff. Aus diesem Grund darf die Wartung und das Nachfüllen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Benutzen Sie nie Metallgegenstände um das Gerät zu reinigen, da es beschädigt werden könnte.
- Tritt eine Störung oder ein Defekt ein, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Elektrogeräte dürfen nur von Elektro-Fachkräften repariert werden, da durch unsachgemässe Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.
  Sich an die nächstgelegene Kundendienststelle wenden und nur Original-Ersatzteile anfordern.

Aufstellung

- Sich vergewissern, daß das Gerät nach der Installation nicht auf dem Netzkabel steht.
  Wichtig: Beschädigte Versorgungskabel müssen durch ein Spezialkabel bzw. einen Spezialsatz ersetzt werden, die beim Hersteller oder dem Kundendienststellen erhältlich sind.
- Während das Gerät in Betrieb ist, werden der Verflüssigter und der Kompressor, die sich auf der Rückseite des Gerätes befinden, heiß. Aus Gründen der Sicherheit muß eine Mindestbelüftung gesichert sein, wie aus der Abbildung hervorgeht.
  Achtung: Die Ventilations - Öffnungen müssen immer saubergehalten werden.
- Teile, die heiß werden (z.B. Kompressorgehäuse, Verflüssigter und zugehörige Rohre), sollen nicht frei zugänglich sein. Wo es auch immer möglich ist, soll das Gerät mit der Rückseite gegen eine Wand gestellt werden.
- Während des Transports kann es vorkommen, daß das im Motorkompressor enthaltene Öl in den Kältekreislauf abläuft. Man sollte mindestens 2 Std. warten, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, damit das Öl in den Kompressor zurückströmen kann.

Gebrauch

- Die Haushaltskühl- und Gefriergeräte sind nur zur Einlagerung bzw. zum Einfrieren von Nahrungsmitteln bestimmt.
- Ein aufgetautes Produkt darf nicht wieder eingefroren werden.
- Für das Aufbewahren bzw. das Einfrieren der Lebensmittel sind die Anweisungen des Herstellers zu befolgen.

- In allen Kühl- und Gefriergeräten bedecken sich im Laufe der Zeit alle kälteführenden Teile mit einer Reif bzw. Eisschicht. Diese Schicht wird je nach Modell automatisch oder mit der Hand abgetaut. Die Reifschicht niemals mit Metallgegenständen abkratzen, das Gerät könnte beschädigt werden. Dazu nur den mitgelieferten Plastikschaber verwenden.
- Benutzen Sie kein mechanisches oder anderes Mittel für einen schnelleren Abtauprozess mit Ausnahme der vom Hersteller empfohlenen.
- Zum Lösen der festgefrorenen Eisschalen keine scharfkantigen oder spitzen Gegenstände benutzen.
- Es sollten keine kohlensäurehaltigen Getränke in das Gefrier- bzw. Frosterfach eingestellt werden, sie könnten platzen.

Umweltnormen

- **Dieses Gerät enthält im Kühlkreislauf und in der Isolierung kein ozonschädigendes Gas. Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll oder Sperrmüll entsorgt werden. Eine Beschädigung des Kältemittelkreislaufs, insbesondere des Wärmetauschers auf der Rückseite des Gerätes, muß verhindert werden. Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze gibt die örtliche Gemeindeverwaltung an.**
- **Die in diesem Gerät verwendeten und mit dem Symbol ♺ kennzeichneten Materialien,sind recyclingfähig.**

Entsorgung von Altgeräten

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

GEBRAUCH

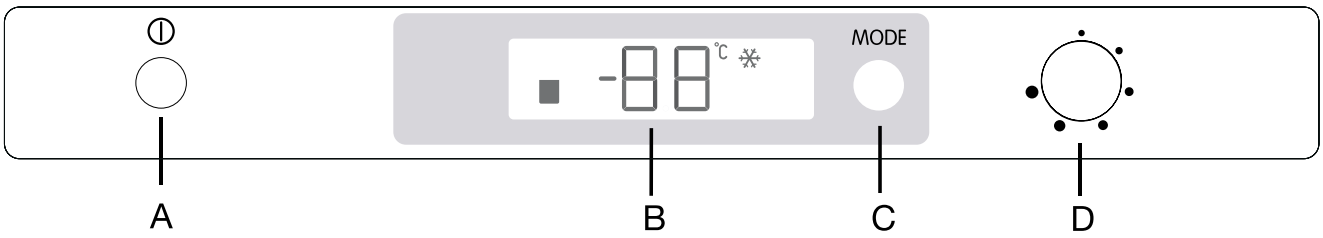
Dieses Gerät ist mit dem **** «Viersterne» Symbol versehen, was bedeutet, daß darin sowohl frische Lebensmittel eingefroren als auch Tiefkühlkost langfristig gelagert werden können.

Reinigung der Innenteile

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, beseitigen Sie den typischen «Neugeruch» am besten durch Auswaschen der Innenteile mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel. Sorgfältig nachtrocknen.

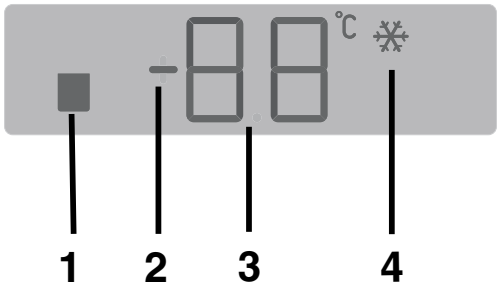
Bitte keine Reinigungs- bzw. Scheuermittel verwenden, die das Gerät beschädigen könnten.

Bedienungsblende



A - Taste zum Ein-/Ausschalten des Gerätes
B - Display Sichtanzeige Temperaturen und Funktionen
C - Taste Aktivierung der Funktionen / Alarmrücksetzung
D - Temperaturregler Gefrierabteil

DISPLAY



1. Alarmanzeige geöffnete Tür
2. Positive oder negative Temperaturanzeige
3. Temperaturanzeige
4. Falls eingeschaltet, wird die aktive Schnellgefrierung angezeigt

Betrieb

Falls nach dem Inserieren des Steckers in die Stromsteckdose das Display nicht beleuchtet ist, die Taste (A) zum Einschalten des Gerätes drücken.

Sofort nach Einschalten des Gerätes sind folgende Zeichen auf der Bedientafel zu sehen:

- Das Symbol (2) ist positiv, um anzuzeigen, dass die Temperatur positiv ist.
- die Temperatur blinkt, der Hintergrund des Displays ist rot und ein Ton hörbar (Summton). Die Taste (C) zum Abstellen des Summtons drücken (siehe auch Paragraph “Alarm Übertemperatur”):

Durch Einstellen der Drehknöpfe Gefrierschrank in eine mittlere Position, kann das Gerät folgende Temperatur angeben:

ca. -18°C im Gefrierschank

Dieses Gefrierabteil ist mit dem

«Viersterne-» Symbol versehen, was bedeutet, daß darin sowohl frische Lebensmittel eingefroren werden können als auch Tiefkühlkost langfristig gelagert werden kann.

Temperaturregelung

Die Temperatur dieses Faches wird durch Drehen des Wahlknopfes (D) eingestellt und kann zwischen -15°C und -24°C wechseln.

Die Temperatur wird automatisch geregelt und kann erhöht werden (wärmer) durch Drehen des Thermostatknopfes auf das Symbol (•) oder verringert (kälter) durch das Drehen auf das Symbol (●).

Die richtige Einstellung erhält man, unter Berücksichtigung folgender, die Innentemperatur beeinflussender Faktoren:

- Raumtemperatur,
- Häufigkeit des Türöffnens,
- Menge der eingelagerten Lebensmittel,
- Aufstellung des Gerätes.

Es empfiehlt sich den Wahlknopf in mittlerer Stellung zu lassen, um eine Innentemperatur von ca. -18°C zu erhalten ,die eine korrekte Einfrierung und Erhaltung der tiefgekühlten Speisen garantiert.

Aktivierung der Funktionen

Bei jedem Drücken der Taste C aktivieren sich im Uhrzeigersinn folgende Funktionen:

Symbol 4: die Funktion Schnellgefrierung

Kein Symbol: normaler Betrieb

Gerät abschalten

Wird die Taste “A” für mehr als 1 sec. gedrückt , schaltet sich das Gerät ab. Dabei wird statt der Temperatur ein “Count -down” -3 - 2 - 1 angezeigt.

Dann ist auch das Display ausgeschaltet.

Einfrieren von frischen Lebensmitteln

Das Gefrierfach ist zum Einfrieren frischer Lebensmittel und zur langzeitigen Konservierung eingefrorener und tiefgekühlter Lebensmittel geeignet.

Die Höchstmenge der einzufrierenden Lebensmittel innerhalb 24 Stunden ist auf dem Typenschild angegeben.

Zum Einfrieren der auf dem „Typenschild“ angegebenen Lebensmittelmenge muss diese in direkten Kontakt mit der kühlenden Oberfläche kommen (Schubkasten oder Korb entfernen).

Beim Einfrieren in den Schubkästen oder Körben verringert sich die Höchstmenge leicht.

Die einzufrierenden Lebensmittel in das oberste Fach des Gefrierschrankes legen, da hier der kälteste Punkt ist.

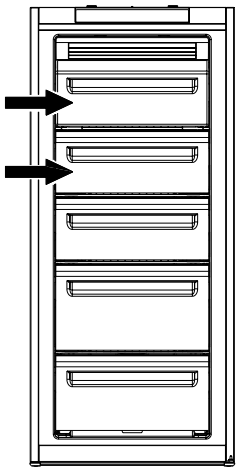
Um frische Lebensmittel einzufrieren, aktiviert man die Funktion Schnellgefrierung. Die Taste C (falls nötig mehrmals) drücken bis das entsprechende Bildsymbol ❄ erscheint.

Nach einem Zeitraum der Vorkühlung von 24 Stunden werden die Lebensmittel im Gefrierschrank untergebracht.

Der Gefriervorgang dauert 24 Stunden. Während dieses Zeitraums keine weiteren Lebensmittel zum Einfrieren einlegen.

Diese Funktion schaltet sich nach 54 Stunden selbsttätig ab.

Legen die einzufrierenden Speisen wie im Bild angegeben.



Die Funktion kann in jedem Moment durch Drücken der Taste C (siehe Paragraph „Aktivierung der Funktionen“) wieder abgestellt werden.

Alarm Übertemperatur

Ein Temperaturanstieg im Gefrierfach (z.B. Stromausfall) wird angezeigt durch:

- die Temperatur blinkt;
- Symbol 3 blinkt;
- Display rot beleuchtet;
- Summton.

Bei Rücksetzung in normale Bedingungen:

- das akustische Signal verstummt;
- der Temperaturwert blinkt weiter;
- das Display bleibt rot beleuchtet.

Beim Drücken der Taste Deaktivierung des Alarms C erscheint auf der Anzeige 4 für 5 Sekunden die im Fach erreichte Höchsttemperatur, das Blinken und die rote Beleuchtung des Displays erlöschen.

Während der Alarmphase kann der Summton durch Drücken der Taste C abgestellt werden, das Display bleibt bis zur Wiederherstellung der normalen Betriebsbedingungen rot.

Hörbarer Alarm bei offener Tür

Der hörbare Alarm wird ausgelöst, wenn die Tür ca. 1 Minuten offen bleibt.

Die Kondition des Alarms der offenen Tür wird angezeigt durch:

- Blinken des Symbols (1);
- das Display wird rot beleuchtet;
- Summton.

Zum Abstellen des Alarms, die Taste (C) drücken.

Beim Wiederherstellen der normalen Konditionen (geschlossene Tür):

- wird das Hörsignal abgestellt.

Aufbewahrung der Tiefkühlkost

Nach einem längeren Stillstand oder bei der ersten Inbetriebnahme des Gerätes, vor Unterbringung der Lebensmittel mindestens 12 Stunden warten.

Um optimale Leistungen des Gerätes zu erhalten, sich vergewissern, sollen große Mengen an Lebensmitteln eingelagert werden, können alle Laden oder Körbe herausgenommen (mit Ausnahme von der letzten niedrigen Lade) und die Lebensmittel direkt auf den gekühlten Abstellflächen untergebracht werden. Darauf achten, das max. Fassungsvermögen ▼ nicht zu überschreiten, das seitlich des Abteils angegeben ist (wo vorgesehen).

Wichtig

Unbeabsichtigt aufgetaute Lebensmittel, beispielsweise wegen Stromausfall, müssen, wenn der Betrieb für länger als die in der Tabelle technische Daten unter der Position „Lagerzeit bei Störung“ angegebene Dauer unterbrochen ist, kurzfristig verbraucht oder sofort gekocht und erneut eingefroren werden (nach Abkühlung).

Kälteakkus

Das Gerät ist mit zwei Kälteakkus ausgestattet.

Bei Stromausfall oder einer Störung am Gerät verlängert die Kälteakkus die Zeit bis zur unzulässigen Erwärmung des Gefrierguts um mehrere Stunden.

Diese Aufgabe erfüllen die Kälteakkus nur dann optimal, wenn sie in der obersten Schublade vorne oben auf dem Gefriergut eingelegt wird. Die Kälteakkus können Sie vorübergehend auch als Kühlelement für Kühltaschen verwenden.

Gefrierkalender

Die Symbole zeigen unterschiedliche Arten von Tiefkühlgut.

Die Zahlen geben für die jeweilige Art von Tiefkühlgut die Lagerzeit in Monaten an. Ob der obere oder der untere Wert der angegebenen Lagerzeiten gültig ist, hängt von der Qualität der Lebensmittel und deren Vorbehandlung vor dem Einfrieren ab.

Auftauen

Die eingefrorenen oder tiefgekühlten Lebensmittel sollten vor dem Gebrauch aufgetaut werden, indem man sie am besten im Kühlschrank oder je nach der zur Verfügung stehenden Zeit bei Raumtemperatur auftaut. Kleine Stücke können gleich und noch gefroren gekocht werden. Selbstverständlich verlängert sich dabei die Kochzeit.

Eiswürfelbereitung

Das Gerät hat eine oder mehrere Eiswürfelschalen, welche mit Wasser aufgefüllt in das Gerät gestellt werden.

Bitte zur Entnahme der Eiswürfelschalen keine Metallgegenstände benutzen!

TIPPS

Tipps für das Einfrieren

Für einen vorteilhaften Gefriervorgang, geben wir folgende wichtige Ratschläge:

- nur erstklassige, frische und gut gesäuberte Qualitätsware einfrieren; teilen Sie die Nahrungsmittel vor dem Einfrieren in kleine Portionen ein, damit der Gefriervorgang beschleunigt wird, dies ermöglicht auch das spätere Auftauen allein der gewünschten Portion. Einmal aufgetaute Lebensmittel verderben schnell und können kein zweites Mal eingefroren werden;
- beachten Sie, daß sich magere Lebensmittel besser halten als fette, und daß das Salz die Gefrierlagerzeit verkürzt;
- die Lebensmittel in Alu- oder Polyäthylenfolien luftdicht einpacken. Damit wird ein Luftkontakt vermieden und Farbe, Geschmack und Nährstoffe bleiben erhalten;
- **keine größere Lebensmittelmenge auf einmal einfrieren als auf dem Typschild des Gerätes angegeben ist;**
- während des Einfriervorganges keine weiteren Lebensmittel einlagern und die Tür nicht öffnen;
- es muß vermieden werden, daß die einzufrierenden Lebensmittel mit den bereits eingefrorenen in Berührung kommen, um eine Wärmeübertragung an diese zu verhindern;
- keine Getränke mit Kohlensäurezusatz einlagern, sie könnten platzen;
- keine heißen Flüssigkeiten oder Speisen einstellen. Behälter mit Deckel nicht randvoll füllen.

Tipps für Tiefkühlkost

Zur optimalen Verwendung des Gerätes müssen Sie noch folgendes beachten:

vergewissern Sie sich,

- daß die Tiefkühlkost beim Verkäufer gut aufbewahrt wurde;
- daß der Transport vom Verkäufer bis zur Einlagerung in das Gefrierfach in kurzer Zeit erfolgt;
- die auf der Verpackung vom Hersteller vorgeschriebene Aufbewahrungszeit nicht überschritten wird;
- Tür so wenig wie möglich öffnen oder offen lassen;
- Eis aus dem Gefrierfach nicht sofort verbrauchen es könnte Kälte-Brandwunden verursachen;
- Tür während der Stromunterbrechung nicht öffnen. Die Tiefkühlkost verdirbt nicht, wenn es sich um eine kurze Unterbrechung handelt und das Gerät voll ist. Wenn das nicht der Fall ist, ist es nötig, die tiefgefrorenen Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit zu verbrauchen.

WARTUNG

Vor jeder Reinigungsarbeit immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Achtung

Dieses Gerät erhält im Kaltekreislauf Kohlenwasserstoff. Aus diesem Grund darf die Wartung und das Nachfüllen ausschließlich von autorisierten Fachpersonal durchgeführt werden.

Abtauen

Die sich auf dem Verdampfer des Kühlschrankes bildende Reifschicht taut jedesmal in den Stillstandzeiten des Motorkompressors von selbst ab. Das Tauwasser läuft durch eine Rinne in eine Plastikschale auf der Rückseite des Gerätes (über dem Kompressor) und verdunstet dort.

Gefrierraum

Das Abtauen des Gefrierraumes erfolgt automatisch.

Regelmäßige Reinigung

Benutzen Sie nie Metallgegenstände um das Gerät zu reinigen, da es beschädigt werden könnte. Den Innenraum mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel reinigen.
Gut nachwaschen und sorgfältig trocknen.
Um einen sicheren Betrieb des Gerätes zu gerwährleisten, einmal im Jahr den Sockel-Grill abbauen und die Luftkanäle mit einem Staubsauger reinigen. Dies begünstigt den guten Betrieb mit folglicher Stromersparnis.

Stillstandszeiten

Bei längerem Stillstand des Gerätes, müssen Sie folgendermaßen vorgehen:
den Stecker aus der Steckdose ziehen;
alle Lebensmittel herausnehmen;
Gerät abtauen, Innenraum und Zubehörteile reinigen;
die Tür offen lassen, um im Inneren eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten und somit Geruchsbildung zu vermeiden.

KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Falls das Gerät Störungen aufweisen sollte, überprüfen Sie zuerst folgendes:

Störung	Abhilfe
Im Gerät wird es nicht kalt genug	- Ist die Temperatur auf schwach eingestellt? - Wurde zu warmes Gut eingelagert? - Wurde zu viel auf einmal eingelagert? - Sind die Waren richtig eingelagert, damit die abgekühlte Luft ausreichend zirkulieren kann? - Ist die Tür richtig geschlossen? - Wurde die Tür längere Zeit offengelassen oder unnötig oft geöffnet?
Die Kältemaschine läuft ständig	- Ist der Temperaturregler auf stark eingestellt? - Ist die erforderliche Luftzirkulation an der Rückseite des Gerätes gewährleistet? - Sind die Lüftungsschlitze in der Sockelblende frei?
Starke Eis- und Reifbildung	- Wurden nicht ausreichend verpackte Waren eingelagert? - Wurde die Tür offengelassen? - Wurde die Tür häufig geöffnet, oder stand sie für längere Zeit offen? - Ist die Dichtung noch intakt? - Verhindert etwas im Innenraum, daß die Tür richtig schließt?
Das Kühlsystem funktionieren nicht	- Kontrollieren Sie, ob der Temperaturregler zwischen "1" und "6" eingestellt ist.
Die Kältemaschine macht wiederholt erfolglose Anlaufversuche	- Das Gerät abschalten und nach 20 Minuten erneut einschalten.
Gerät arbeitet, die grüne Lampe blinkt	Kundendienst verständigen.

Sollten Sie nach o.e. Prüfungen zu keinem Resultat kommen, so wenden Sie sich bitte an unseren nächsten Kundendienst.
Um ein rasches Beheben des Schadens zu ermöglichen, ist es beim Anruf an den Kundendienst notwendig, die Modell- und Serienummer anzugeben, die Sie dem Garantieschein oder dem Typschild (- linke Seite - unten) entnehmen können.

TECHNISCHE ANGABE

Die technischen Angaben sind auf dem Typschild genannt, das auf der linken inneren Seite der Anlage liegt.

INSTALLATION

Sollte dieses mit Magnetschlössern ausgestattete Gerät ein mit Schnappschlössern ausgerüstes Gerät ersetzen, so raten wir dazu, die Schlösser des alten Gerätes zu zerstören, bevor Sie es entsorgen. Sie verhindern damit, daß spielende Kinder sich selbst einsperren und in Lebensgefahr geraten.

Aufstellung

Das Gerät sollte nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Heizkörpern oder Öfen aufgestellt und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt werden.
Die beste Leistung erzielt man erfahrungsgemäß bei Raumtemperaturen von +18°C bis +43°C (Klasse T); +18°C bis +38°C (Klasse ST); +16°C bis +32°C (Klasse N); +10°C bis +32°C (Klasse SN).
Die Geräteklasse ist auf dem Typschild angegeben. Für den Einbau und ev. Türanschlagwechsel lesen Sie bitte den entsprechenden Abschnitt durch.

Elektrischer Anschluß

Bevor Sie den Stecker in die Steckdose einstecken, überprüfen Sie bitte, daß die auf dem Typschild des Gerätes angegebene Spannung sowie Frequenz mit dem Anschlußwert des Hauses übereinstimmen. Eine Abweichung von ±6% von der Nominalspannung ist zulässig.
Für die Anpassung des Gerätes an andere Spannungen muß ein Spartransformator angemessener Leistung vorgeschaltet werden.

Wichtig
Das Gerät muß unbedingt vorschriftsmäßig geerdet werden.
Zu diesem Zweck ist der Stecker des Anschlußkabels mit dem dafür vorgesehenen Kontakt versehen.
Sollte die Netzleitung im Haus nicht mit einer Erdleitung versehen sein, so muß das Gerät an eine getrennte Erdleitung vorschriftsmäßig und unter Hinzuziehung eines Fachmanns angeschlossen werden.

Die Erzeugerfirma lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.

Wichtig
Es muß möglich sein, das Gerät vom Netz zu trennen; nach der Installation muß die Steckdose daher zugänglich bleiben.

Dieses Gerät entspricht der EWG-Richtlinie Nr. 87/308 vom 2.6.87 (Deutschland-Ausführung) bzw. der ÖVE-Richtlinie Nr. F 61/84 (Österreich Ausführung) bezüglich Funkentstörung.

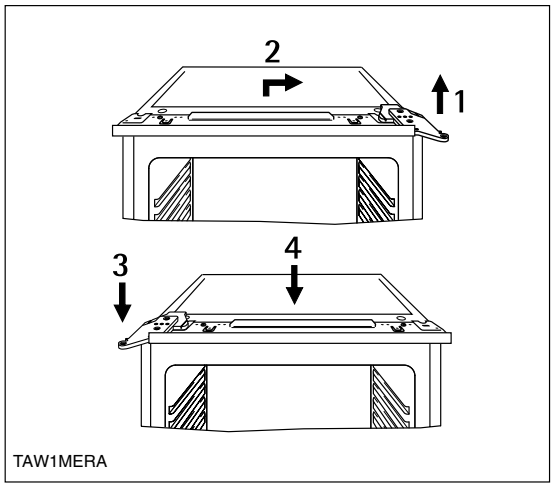
CE Dieses Gerät entspricht der folgende EWG Richtlinie:

- **73/23 EWG** vom 19/02/73 (Niederspannung) und folgende Änderungen;
- **89/336 EWG** vom 03/05/89 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und folgende Änderungen.

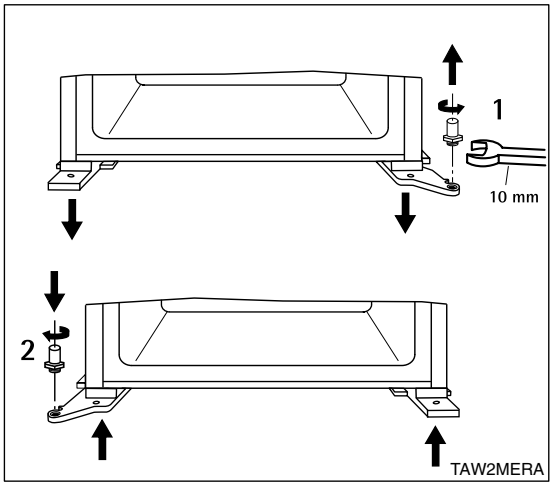
Türanschlag wechseln

Gehen Sie wie folgt vor:

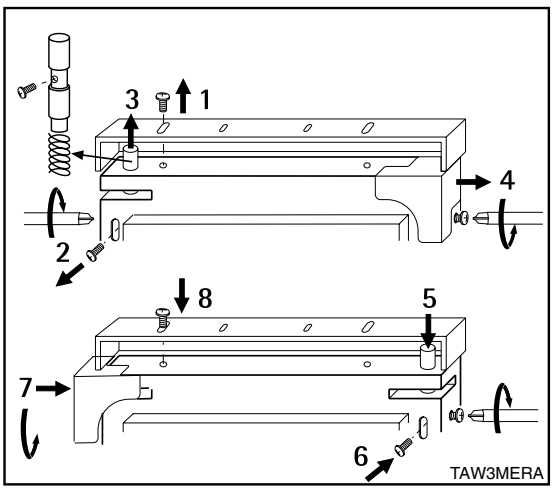
1



2



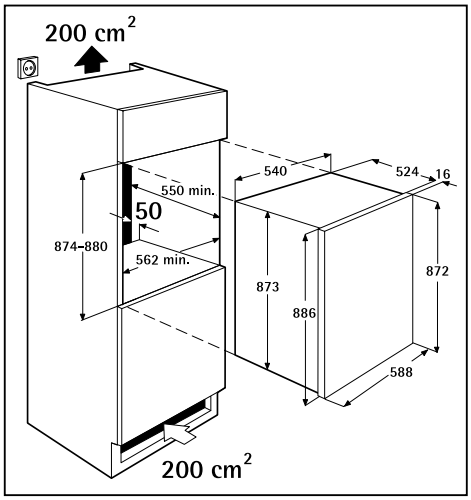
3



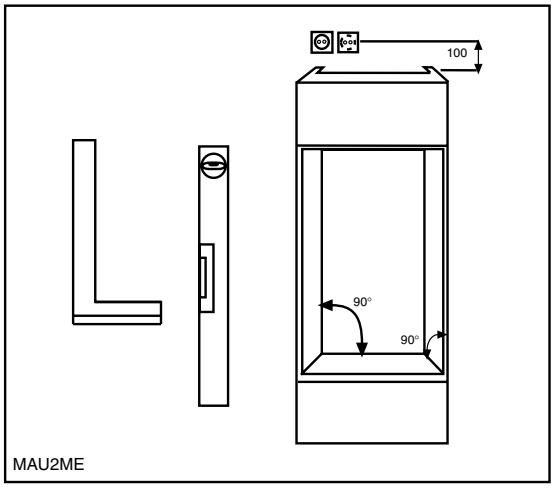
Überprüfen Sie nach dem Türanschlagwechsel unbedingt, daß die Türmagnetdichtungen einwandfrei am Gehäuse anliegen und alle Schrauben kraftschlüssig angezogen sind.

Einbau

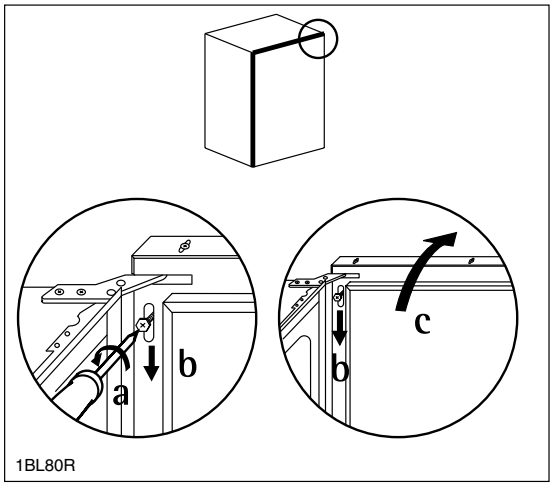
Maßzeichnungen



Möbelschrank ausrichten

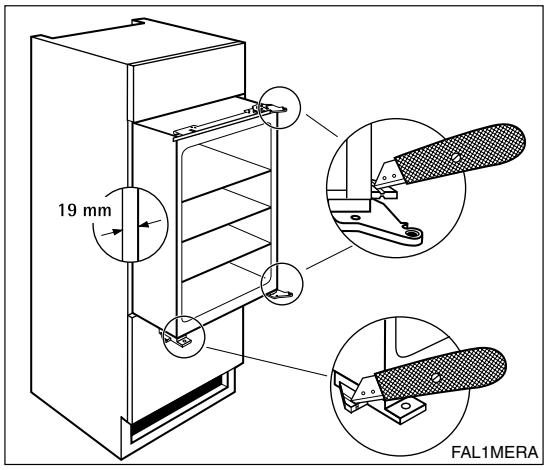


Gerätetür abnehmen

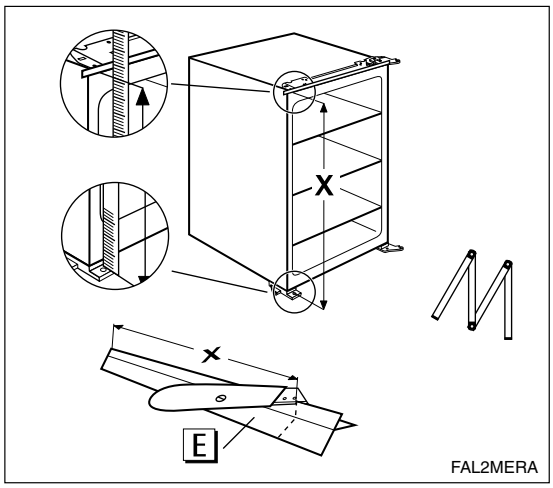


Die nachfolgenden Montageschritte sind nur für Türanschlag rechts (Lieferzustand) dargestellt. Bei Türanschlag links, bitte die nachfolgenden Montageschritte entsprechend auf der gegenüberliegenden Geräteseite ausführen.

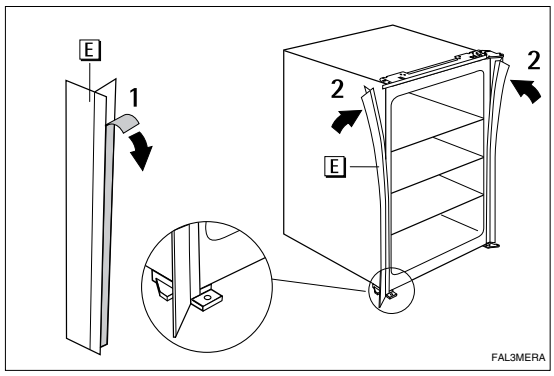
1. Anpassungen vornehmen.



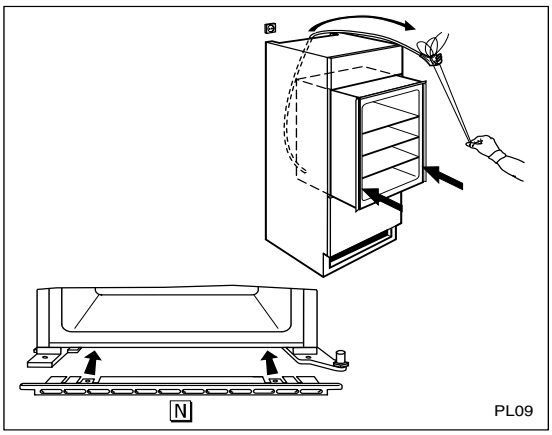
2. Fugenabdeckleisten (E) abschneiden.



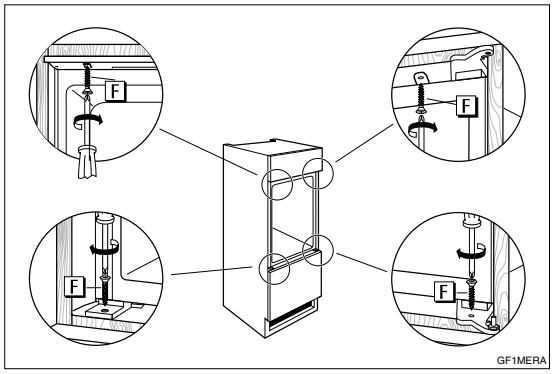
3. Fugenabdeckleisten (E) ankleben.



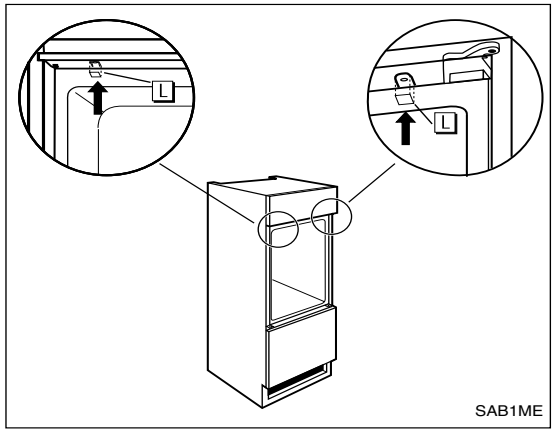
4. Gitter (N) aufstecken und Gerät einschieben.



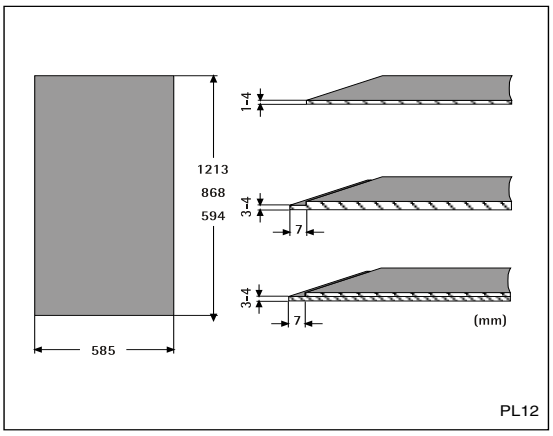
5. Gerät festschrauben.



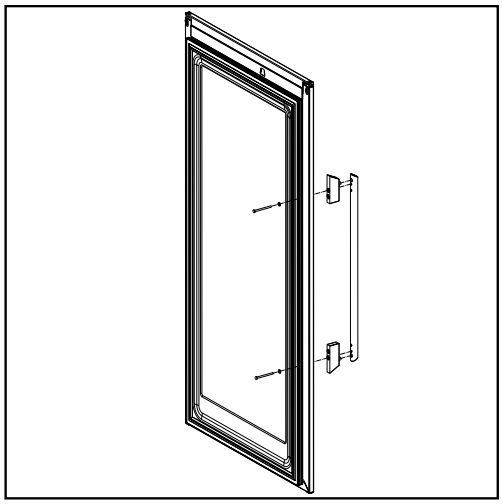
6. Schraubenabdeckungen (L) anbringen.



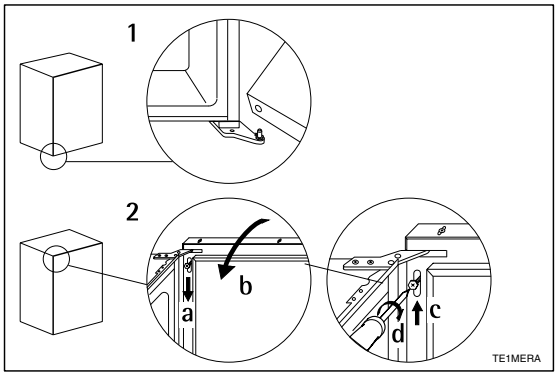
7. Dekorsatz anbringen.



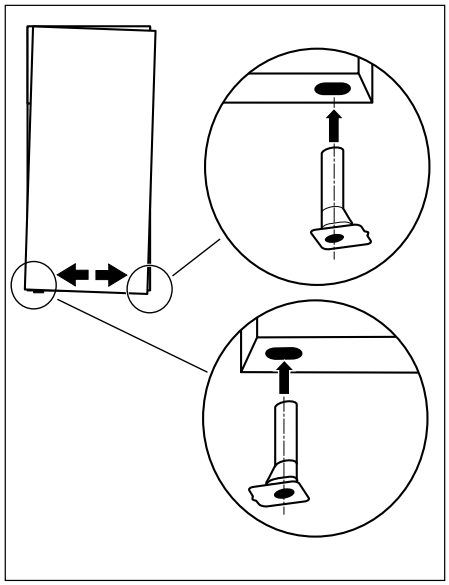
8. Montage Türgriff



9. Gerätetür einsetzen.



10. Gerätetür ausrichten (falls erforderlich).



GARANTIEBEDINGUNGEN (B)

Unsere Geräte werden mit größter Sorgfalt hergestellt. Trotzdem kann es einmal zu einem Defekt kommen. Unser Kundendienst übernimmt auf Anfrage gerne die Reparatur, und zwar sowohl während des Garantiezeitraums als auch danach. So ist gewährleistet, dass ein Defekt nicht zu einer Verkürzung der Lebensdauer des Geräts führt.

Die vorliegenden Garantiebedingungen beruhen auf der Richtlinie der Europäischen Union 99/44/EG sowie den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches. Die dem Kunden aufgrund dieser Gesetze zustehenden Rechte können durch die vorliegenden Garantiebedingungen nicht geändert werden.

Diese Garantiebedingungen ziehen keine Einschränkung der Garantieverpflichtungen des Verkäufers gegenüber dem Endbenutzer nach sich. Die Garantie für das Gerät erfolgt im Rahmen und unter Beachtung folgender Bedingungen:

1 Bei Beachtung der in den Absätzen 2 bis 15 niedergelegten Bestimmungen beheben wir kostenlos jeden Defekt, der während eines Zeitraums von 24 Monaten ab dem Datum der Übergabe des Geräts an den ersten Endkunden auftritt.
Diese Garantiebedingungen gelten nicht im Falle einer Nutzung des Geräts zu gewerblichen oder vergleichbaren Zwecken.

2 Die Garantieleistung zielt auf eine Wiederherstellung des Gerätezustands vor dem Auftreten des Defekts ab. Die defekten Bestandteile werden ausgetauscht oder repariert. Kostenlos ausgetauschte Bestandteile gehen in unser Eigentum über.

3 Um schwereren Schäden vorzubeugen, müssen wir über den Defekt unverzüglich in Kenntnis gesetzt werden.

4 Bedingung für die Gewährung der Garantieleistung ist, dass der Kunde die Kaufbelege mit dem Kauf- und/oder Übergabedatum vorlegt.

5 Die Garantie greift nicht, wenn Schäden an empfindlichen Bestandteilen, wie z.B. Glas (Glaskeramik), Kunststoffen oder Gummi, auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.

6 Eine Inanspruchnahme der Garantie ist nicht möglich bei kleinen Veränderungen ohne Auswirkungen auf Gesamtwert und -stabilität des Gerätes.

7 Die Garantieverpflichtung erlischt, wenn der Defekt auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist:
- eine chemische oder elektrochemische Reaktion infolge von Wassereinwirkung,
- allgemein anomale Umweltbedingungen,
- unsachgemäße Betriebsbedingungen,
- Kontakt mit aggressiven Substanzen.

8 Die Garantie erstreckt sich nicht auf außerhalb unseres Verantwortungsbereichs auftretende Transportschäden. Auch Schäden infolge unsachgemäßer Aufstellung oder Installation, mangelnder Wartung, oder Nicht-Beachtung der Aufstellungs- und Installationshinweise sind durch die Garantie nicht gedeckt.

9 Durch die Garantie nicht gedeckt sind ferner Defekte infolge von Reparaturen oder Eingriffen durch nicht-qualifizierte oder nicht-kompetente Personen, oder infolge des Einbaus von nicht-originalen Zubehör- oder Ersatzteilen.

10 Leicht zu transportierende Geräte müssen beim Kundendienst abgegeben bzw. dorthin geschickt werden. Heimkundendienst kommt nur bei großen Geräten oder bei Einbaugeräten in Frage.

11 Bei Einbau- oder Unterbaugeräten sowie bei Geräten, die derart befestigt oder aufgehängt sind, dass für den Aus- und Wiedereinbau in die betreffende Einbaunische mehr als eine halbe Stunde erforderlich ist, werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. Etwaige Schäden infolge derartiger Aus- und Wiedereinbauarbeiten gehen zu Lasten des Kunden.

12 Wenn während des Garantiezeitraums eine wiederholte Reparatur ein und desselben Defekts zu keinem befriedigenden Ergebnis führt, oder bei unverhältnismäßig hohen Reparaturkosten kann, in Abstimmung mit dem Kunden, ein Austausch des defekten Geräts durch ein gleichwertiges anderes erfolgen.

In diesem Fall behalten wir uns das Recht vor, vom Kunden eine finanzielle Beteiligung zu verlangen, die anteilig zum verstrichenen Nutzungszeitraum berechnet wird.

13 Eine Reparatur im Rahmen der Garantie zieht weder eine Verlängerung des normalen Garantiezeitraums noch den Beginn eines neuen Garantiezyklus nach sich.

14 Auf Reparaturen gewähren wir eine Garantie von 12 Monaten, unter Beschränkung auf das Wiederauftreten desselben Defekts.

15 Mit Ausnahme der Fälle, in denen eine Haftung gesetzlich vorgeschrieben ist, wird durch die vorliegenden Garantiebedingungen jede durch den Kunden u.U. geforderte Entschädigung für über das Gerät hinausgehende Schäden ausgeschlossen. Im Falle der gesetzlich niedergelegten Haftung erfolgt maximal eine Entschädigung in Höhe des Kaufpreises des Geräts.

Diese Garantiebedingungen gelten ausschließlich für in Belgien gekaufte und benutzte Geräte. Bei Geräten, die exportiert werden, muss sich der Kunde zunächst vergewissern, dass sämtliche technischen Vorgaben (z.B. Netzspannung und -frequenz, Anschlussvorschriften, Gasart usw.) für das betreffende Land erfüllt sind und dass das Gerät sich für die Klima- und Umweltbedingungen vor Ort eignet. Bei im Ausland gekauften Geräten muss der Kunde sich zunächst vergewissern, dass sie die Vorschriften und Anforderungen für Belgien erfüllen. Etwaige erforderliche oder gewünschte Änderungen sind durch die Garantie nicht abgedeckt und sind nicht in allen Fällen möglich.

Der Kundendienst steht auch nach Ablauf des Garantiezeitraums jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung.

Electrolux
ELECTROLUX SERVICE

Adresse unseres Kundendiensts:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – B-1502 LEMBEEK
Tel. 02.3630444

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

⚠ Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

⚠ Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,…), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

⚠ Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

⚠ Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

⚠ Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

⚠ Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

⚠ Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

⚠ Respectez la chaîne de froid dès l'acquisition d'un aliment jusqu'à sa consommation pour exclure le risque d'intoxication alimentaire.

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et selon les normes en vigueur.

SOMMAIRE

Avertissement importants 19

A l'attention de l'utilisateur

Utilisation 21

Mise en service 21
Bandeau de commande 21
Afficheur 21
Fonctionnement 22
Arrêt de l'appareil 22
Congélation rapide 22
Alarme de température 23
Alarme sonore porte ouverte 23
Calendrier de congélation 24
Fabrication de glaçons 24
Accumulateur de froid 24
Conservation des produits surgelés et congélés du commerce 24

Guide de congélation 25

Entretien et nettoyage 33

Dégivrage 33
Nettoyage 33
En cas d'absence prolongée ou de non-utilisation 33

En cas d'anomalie de fonctionnement 34

En cas d'arrêt de fonctionnement 35

A l'attention de l'installateur

Caractéristiques Techniques 35
Branchement électrique 35

Installation 36

Emplacement 36
Réversibilité de la porte 37
Encastrement 37

Déclarations de conditions de garantie (pour la Belgique) 40

Garantie/Service après-vente (pour la France) 41

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivats vous guideront tout au long de la lecture de votre notice d'utilisation.

Instructions de sécurité

Description d'opérations étape par étape

Conseils et recommandations

Informations liées à la protection de l'environnement

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie de l'appareil; la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.
- Les réfrigérateurs et / ou congélateurs ménagers sont destinés uniquement à la conservation et / ou congélation des aliments.
- Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.
- Suivez les indications du fabricant pour la conservation et / ou congélation des aliments.
- Dans tous les appareils de réfrigération et congélation certaines surfaces peuvent se couvrir de givre. Suivant le modèle, ce givre peut être éliminé automatiquement (dégivrage automatique) ou bien manuellement.
- N'essayez jamais d'enlever le givre avec un objet métallique, vous risqueriez d'endommager irrémédiablement l'évaporateur rendant du même coup l'appareil inutilisable.N'employez pour cela qu'une spatule en plastique.
- Ne décollez pas les bacs à glaçons avec un couteau ou ou tout autre objet tranchant.
- Ne placez ni bouteilles ni boîtes de boissons gazeuses dans le congélateur/compartiment à basse température, elles pourraient éclater.
- Débranchez toujours la prise de courant avant de procéder au nettoyage intérieur et extérieur de l'appareil et au remplacement de la lampe d'éclairage (pour les modèles qui en sont équipés).
- **Les C.F.C. sont remplacés par des hydrocarbures.**
- **Le circuit réfrigérant de cet appareil contient de l'isobutane (R600a): les interventions doivent être effectuées exclusivement par des personnes qualifiées ayant reçues une formation spécifique pour le R600a.**
- **Ce gaz est néanmoins inflammable:**
  1. **Ne faites pas fonctionner d'appareils électriques (par exemple: sorbetières électriques, mélangeurs ou de sèche cheveux pour accélérer le dégivrage, ...) à l'intérieur de votre appareil.**
  2. **Pendant le transport et l'installation de votre appareil, assurez-vous qu'aucune partie du circuit n'est endommagée. Si tel est le cas:**
     - Evitez les flammes vives (briquet) et tout autre allumage (étincelles).
     - Aérez la pièce où se trouve l'appareil.

Installation

- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation. **Important:** en cas de dommage du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié.
- L'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du condenseur et du compresseur. Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Une ventilation insuffisante entraînerait un mauvais fonctionnement et des dommages sur l'appareil.
- **Il doit y avoir une circulation d'air suffisante à la partie arrière de l'appareil et il faut éviter tout endommagement du circuit réfrigérant.**
- **L'appareil ne doit pas être situé à proximité de radiateurs ou cuisinières à gaz.**
- **Evitez une exposition prolongée de l'appareil aux rayons solaires.**
- Suivez les instructions données pour l'installation.
- Après la livraison attendez 2 heures avant de brancher l'appareil pour que le circuit frigorifique soit stabilisé.
- Cet appareil est lourd. Faites attention lors de son déplacement.
- Pendant le fonctionnement normal, le condenseur et le compresseur à l'arrière de l'appareil s'échauffent sensiblement. Pour des raisons de

sécurité, la ventilation doit être prévue comme indiqué dans le paragraphe correspondant.

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil.
Nous vous remercions de votre attention.

Protection de l'environnement

Tous les matérieux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils pulssent être récupérés et recyclés.

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

- **Le système frigorifique et l'isolatlon de votre appareil ne contiennent pas de C.F.C. contribuant ainsi à préserver l'environnement.**
- **Si vous vous débarrassez de votre appareil, veillez à ne pas détériorer les circuits frigorifiques.**
- Cet appareil est muni de fermetures magnétiques. S'il remplace un appareil équipé d'une fermeture à ressort, nous vous conseillons de rendre celle-ci inutilisable avant de vous en débarrasser, ceci afin d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. Veillez également à couper le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consultez **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

UTILISATION

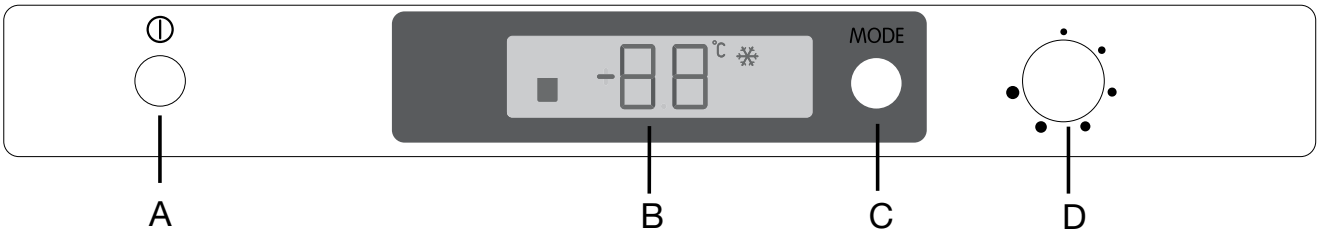
Cet appareil est repéré par le symbole **** ce qui signifie qu'il est apte à la congélation de denrées fraîches, au stockage de produits surgelés et à la fabrication de glaçons.

Mise en service

Votre appareil étant destiné au stockage des aliments, prenez la précaution de nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et un savon inodore (produit utilisé pour la vaisselle) avant toute utilisation.Rincez et séchez soigneusement.

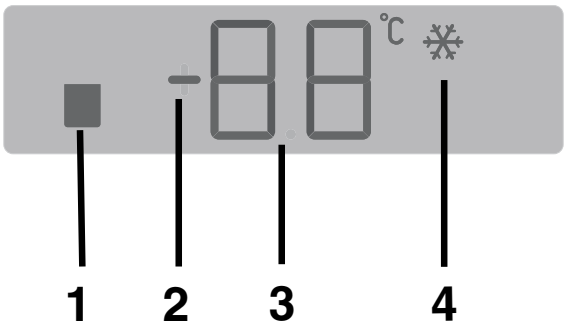
Attendez 2 heures avant de brancher votre appareil et de procéder au réglage du thermostat.

Bandeau de commande



A - ON/OFF bouton de l'appareil
B - Indicateur de température et de fonction
C - Bouton de fonction / reset alarme
D - Thermostat du congélateur

Afficheur



1. Indicateur d'allarme d' ouverture de la porte
2. Indicateur de température positive or negative
3. Indicateur de température
4. Si en fonction, indique que la fonction de congélation est active

Fonctionnement

Après avoir branché l'appareil, si l'afficheur ne s'illumine pas, appuyez sur la touche (A), de mise en marche de l'appareil.

Dès que l'appareil est allumé, le bandeau de commande affiche les indications suivantes :

- Le symbole (3) sera positif pour indiquer que la température est positive.
- la température clignote, le fond de l'afficheur est rouge et un signal sonore retentit. Appuyez sur la touche (C) pour interrompre le signal sonore (voir également paragraphe "alarme de température").

En plaçant les thermostats l'afficheur clignote en indiquant la température desirée.

Pour une correcte conservation des denrées il convient selectionner les températures suivantes :

-18° C dans le congélateur.

Réglage de la température

La température est réglée automatiquement et peut être augmentée (moins froid) en tournant le bouton vers les numéros les plus bas ou bien diminuée (plus froid) en le tournant vers les numéros les plus élevés. En tout cas, l'exacte position doit être repérée en considérant que la température interne dépend des facteurs suivants:

- température ambiante;
- fréquence d'ouverture des portes;
- quantité d'aliments conservés;
- emplacement de l'appareil.

Une position moyenne est la plus indiquée.

Pour arrêter le fonctionnement, placez l'indicateur du bouton en correspondance du symbole «O».

Important

Si le thermostat est réglé sur la position de froid maximum, lorsque la température ambiante est élevée et que l'appareil est plein, il est possible que le compresseur fonctionne en régime continu. Dans ce cas, il y a un risque de formation excessive de givre sur la paroi postérieure à l'intérieur de l'appareil. Pour éviter cet inconvénient, placez le thermostat sur une position moins élevée, de façon à permettre un dégivrage automatique et, par conséquent, des économies de courant.

Activation des fonctions

A chaque pression sur la touche de fontion C, les fonctions suivantes s'activent dans l'ordre suivant :

Symbole 4 : fonction congélation.

Aucun symbole : fonctionnement normal

Il n'est pas possible d' activer plusieures fonctions dans le même temps, pour désactiver les fontions appuyez plusieures fois sur la touche jusqu'à il apparaît aucun symbole.

Arrêt de l'appareil

L'arrêt de l'appareil s'obtient en pressant la touche (A) pendant plus d'1 seconde. Après quoi un signal indiquera le compte à rebours de la température, de 3-2-1.

Lorsqu'on éteint l'appareil, l'afficheur (B) s'éteint également.

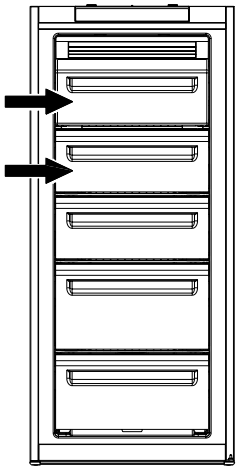
Congélation rapide

Activez la congélation rapide en appuyant sur la touche de fontion C (à plusieurs reprises si nécessaire) 24 heures avant d'introduire les denrées fraîches si l'appareil contient de denrées congelées, et si vous utilisez la capacité maximale de congélation. Le symbole correspondant ❄ apparaît alors.

Placez les aliments à congeler dans le compartiment supérieur.

La congélation rapide est enclenchée pour une période d'environ 54 heures, avec retour automatique en régime conservation à l'issue de ce laps de temps.

Vous pouvez interrompre la congélation rapide en appuyant de nouveau sur la touche de fontion C.



Alarme de température

Une augmentation de la température dans le compartiment congélateur (par ex. à cause d'un manque de courant) est signalée par :

- clignotement de la température ;

- clignotement de l'indicateur de la température (symbole 3) ;

- éclairage en rouge de l'afficheur;

Au rétablissement des conditions normales :

- le signal sonore s'arrête ;

- la valeur de la température continue à clignoter ;

- l'éclairage de l'afficheur reste de couleur rouge.

En pressant la touche de désactivation d'alarme C, la température la plus haute atteinte dans le compartiment apparaît sur l'indicateur 3 pendant 5 secondes environ, le clignotement cesse et l'éclairage de l'afficheur devient blanc.

Pendant la phase d'alarme, le signal sonore peut être interrompu en pressant la touche C, l'éclairage de l'afficheur reste rouge jusqu'au rétablissement des conditions normales.

Attendez que l’éclairage rouge alarme s’éteigne avant d’introduire les denrées dans l’appareil.

Alarme sonore porte ouverte

Une alarme sonore signale si la porte reste ouverte pendant environ 1 minute.

La condition d'alarme de porte ouverte est signalée par :

- clignotement du symbole (1) ;

- éclairage en rouge de l'afficheur LCD ;

- bruit de sonnerie.

Pour faire cesser l'alarme sonore, presser la touche (C).

Au rétablissement des conditions normales (porte fermée) :

- le signal sonore s'arrête.

Calendrier de congélation

Les symboles qui figurent sur le tiroir supérieur correspondent à différents types de produits congelés.

Les chiffres indiquent la durée de **conservation en mois** du type correspondant de produit. La durée de conservation supérieure ou inférieure est valable en fonction de la qualité des aliments et du traitement qu'ils ont subi avant la congélation.

Fabrication des glaçons

Remplissez les bacs jusqu'aux trois-quarts de leur hauteur, de manière à permettre l'expansion de la glace.
Si votre eau est particulièrement riche en sels minéraux (calcaire notamment), remplissez vos bacs avec de l'eau minérale non gazeuse.
Les bacs en matière plastique vous assurent un démoulage plus facile. Si toutefois vous désirez obtenir des glaçons plus rapidement, nous vous conseillons d'utiliser des bacs métalliques que vous trouverez dans le commerce.

Démoulage des glaçons

Le démoulage des bacs en matière plastique s'obtient par simple torsion.
Si vous utilisez des bacs métalliques, passez-les sous l'eau froide pour en faciliter le démoulage.

Ne décollez jamais les bacs à glaçons avec un couteau ou tout autre objet tranchant, vous risqueriez de détériorer irrémédiablement l'évaporateur.

Accumulateur de froid

Votre appareil est équipé de deux accumulateurs de froid. Ils doivent être placés dans le tiroir supérieur.

Il's vous permettent:

• d'augmenter l'autonomie de votre appareil en cas de coupure de courant,

• de transporter des produits congelés ou surgelés,

• de maintenir le froid au niveau le plus bas dans une glacière de pique nique,

• de maintenir le froid dans les produits surgelés ou congelés durant la période de dégivrage.

Conservation des produits surgelés et congelés du commerce

Pour une bonne conservation des produits surgelés et congelés, la température à l'intérieur du congélateur doit être maintenue égale ou inférieure à -18°C.

Assurez-vous que l'emballage des aliments est intact et qu'il ne présente aucune trace d'humidité, signe d'un début de décongélation.

Prévoyez un temps réduit au minimum pour leur transport du magasin d'alimentation à votre domicile. Utilisez des sacs isothermes (dans la mesure du possible).

Repérez la date de fabrication du produit, et respectez la durée de conservation indiquée par le fabricant.

Evitez d'ouvrir trop souvent la porte du compartiment congélateur et ne la laissez ouverte que le temps nécessaire. Une augmentation de la température peut réduire sensiblement la durée de conservation des aliments.

Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du compartiment congélateur, la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures. Un produit décongelé doit être consommé dans le plus bref délai et ne jamais être recongelé, sauf s'il a été cuit entre-temps.

Pour l'extraction des tiroirs, procédez de la façon suivante: extrayez le tiroir jusqu'au point de butée puis tournez-le vers le haut

GUIDE DE CONGELATION

Préparez et emballez les aliments et congelez-les rapidement

Préparer

Les denrées congelées doivent conserver toutes leurs qualités d'origine. Pour cela, vous les préparerez comme si elles devaient être consommées immédiatement.
Les fruits et les légumes seront épluchés, nettoyés et blanchis si nécessaire, les volailles et les poissons, vidés et nettoyés, les viandes dégraissées (voir paragraphes correspondants). Chaque paquet doit être proportionné à l'importance de la consommation familiale de manière à être utilisé en une seule fois.
Des paquets de petites dimensions permettent d'obtenir une congélation rapide et uniforme.

Emballer

Avant de mettre les aliments dans le congélateur, ils doivent être soigneusement et hermétiquement emballés de manière à éviter le dessèchement, l'oxydation et le transfert des odeurs.
Selon la nature des produits, vous choisirez l'emballage qui offre le meilleur contact entre l'aliment et les surfaces froides. Quel que soit le type d'emballage.

Il doit être:

- de qualité alimentaire
- inodore
- spécial congélation, c'est à dire résistant aux très basses températures
- imperméable à l'eau et à l'air.

Il doit être:

- employé de telle sorte que l'air en soit éliminé aussi complètement que possible
- clos de façon hermétique.

Quel emballage choisir

Les récipients:

Rigides ou semi-rigides, ils conviennent aux fruits délicats, compotes et plats cuisinés.

Les boîtes en matière plastique:

Munies d'un couvercle assurant une fermeture hermétique, elles conviennent particulièrement à la congélation. Carrées ou rectangulaires, elles offrent un contact étroit avec les parois froides de l'appareil et permettent un rangement rationnel. Elles sont réutilisables.

Les barquettes d'aluminium: Il en existe de différentes formes et contenances. Leur couvercle aisé à mettre en place assure généralement une bonne étanchéité. Ces barquettes sont souvent réutilisables après avoir été bien nettoyées et ébouillantées.

Les barquettes et gobelets en carton paraffiné: s'emploient comme les barquettes en aluminium mais ne peuvent recevoir d'aliments chauds et ne sont pas réutilisables. Remarque: En congelant, les produits augmentent de volume; ne remplissez pas complètement les récipients.

Les sachets: Vous utiliserez de la même façon les gaines vendues en rouleau; elles permettent de réaliser des sachets à la demande en soudant l'une des extrémités à l'aide d'un appareil à thermosceller ou tout simplement en utilisant un fer à repasser.
Peu encombrants, en polyéthylène ou en rilsan, ils sont pratiques car ils épousent bien la forme des aliments. De différentes capacités, ils constituent l'emballage idéal des volailles et légumes peu fragiles.
Après avoir chassé l'air, ils sont fermés par un lien ou thermoscellés.
Certains sachets de qualité "à bouillir" offrent l'avantage supplémentaire de pouvoir être immergés dans l'eau bouillante pour en réchauffer le contenu. Les sachets ne sont pas réutilisables.

Les feuilles: Comme les sachets, elles permettent d'obtenir des paquets qui épousent parfaitement la forme des aliments. L'aluminium, le polyéthylène, le rilsan ou les films adhésifs peuvent être indifféremment employés à condition de toujours choisir la qualité "spécial congélation". Les paquets sont fermés par un double pliage dans chaque sens et maintenus par un ruban adhésif. Les feuilles sont aussi utiles pour séparer les petites pièces de viande ou les tranches de poisson par exemple.

Les accessoires complémentaires

Ce sont principalement:

- des liens à armature métallique pour fermer sacs et sachets
- des rubans adhésifs résistant aux basses températures et pouvant recevoir des inscriptions.
- Liens et rubans se vendent au rouleau
- des étiquettes autocollantes pour congélation et des marqueurs indélébiles pour identifier les emballages.

L'étiquetage

L'identification des emballages est de première importance; elle doit indiquer la nature de l'aliment, le poids, la quantité ou le nombre de parts, la date de congélation et éventuellement la date limite d'utilisation (voir paragraphes "durée de conservation en mois").

La durée de conservation varie selon la nature des aliments. Il est indispensable de tenir à jour un inventaire des denrées congelées afin de les consommer dans un ordre correct.

Comment décongeler

La décongélation est une phase très importante car c'est souvent d'une décongélation mal menée que viennent toutes les déceptions. Chaque aliment, selon sa nature, sa forme ou simplement la recette prévue, demande que l'on choisisse la méthode de décongélation la mieux adaptée.
En règle générale, sachez que la plus mauvaise des méthodes est la décongélation à l'air ambiant, favorable au développement microbien. La meilleure étant, chaque fois que cela est possible, "la décongélation cuisson", qui de plus apporte un gain de temps certain.

Ne recongelez jamais un aliment décongelé, sauf un aliment cru qui aura été cuit entre-temps.

Décongélation et cuisson simultanées

Tous les produits à consommer cuits, s'ils ne sont pas trop volumineux peuvent être cuits sans décongélation préalable:
Les légumes dans l'eau bouillante, les poissons dans la friture ou au court bouillon, les viandes à rôtir dans la cocotte ou au four, les petites pièces directement sur le gril ou dans la poêle.
La seule précaution à prendre pour les viandes et les poissons est de les cuire à plus faible température et d'augmenter le temps de cuisson de 50% environ. Pour les pièces volumineuses (grosses volailles par ex.), il est préférable de les décongeler au moins partiellement au réfrigérateur ou mieux au four à micro-ondes avant de procéder à leur cuisson.

Décongélation au réfrigérateur

Ce procédé, conseillé pour les pièces de viande ou les volailles volumineuses, convient aussi à la décongélation des produits à consommer crus, tels que les fruits, le beurre...
Selon la nature et l'épaisseur des produits, la durée de décongélation peut varier de 2 à 20 heures. Dans ce cas vous laisserez le produit dans son emballage de congélation.

Décongélation aux micro-ondes

On ne peut aujourd'hui parler de décongélation sans évoquer le four à micro-ondes. Il est indéniablement le complément idéal du congélateur.
La décongélation aux micro-ondes est très rapide, ce qui offre le double avantage d'éviter la contamination microbienne et de permettre l'utilisation quasi immédiate des produits congelés. Par exemple: un poulet de 1 kg demande environ 15 heures pour être décongelé dans un réfrigérateur et seulement 20 minutes dans un four à micro-ondes.

Conseils de préparation

Pour la congélation et décongélation

FRUITS

Il convient d'être particulièrement vigilant pour la congélation des fruits car ils sont délicats.

Fruits qui noircissent

- Solution 1

- La couleur des poires, pommes et pêches s'altère très vite lorsqu'on les épluche, les coupe ou les dénoyaute.
- Pelez et coupez les fruits. Dénoyautez-les si nécessaire.
- Remplissez un récipient d'eau +1 jus de citron.
- Mettez-y les fruits lorsqu'il sont pelés et coupés.
- Préparez-les ensuite avec une solution d'eau sucrée +2 jus de citron pour un litre d'eau ou un sirop (voir solution 4).

Fruits au sucre cristallisé

- Solution 2

- Mettez les fruits lavés dans un plat. Ils doivent rester mouillés
- Saupoudrez de sucre (1 volume de sucre pour 3 volumes de fruits) 300 gr/kg fruits.
- Retournez les fruits avec beaucoup de précautions pour une bonne répartition du sucre.
- Congelez ensuite les fruits saupoudrés de sucre.

Solution d'eau sucrée

- Solution 3

- Délayez 650 gr de sucre dans un litre d'eau (solution à 40%).
- Mettez les fruits dans des boîtes, gobelets, saladiers "spécial congélation".
- Recouvrez complètement de cette solution qui doit être aussi froide que possible.
- Mettez à congeler (fruits au sirop).

Fruits au sirop

- Solution 4

- Faites dissoudre 800 gr de sucre dans 1/2l d'eau pour obtenir environ 1 litre de sirop.
- Portez à ébullition.
- Ajoutez-y 1 jus de citron (par litre de sirop) et versez sur les fruits.
- Laissez refroidir et congelez l'ensemble "fruits au sirop".

Décongélation

La décongélation des fruits doit s'effectuer au réfrigérateur (ou au four à micro-ondes pour la préparation des compotes).

ABRICOTS

- bien mûrs - fermes - frais
Lavez-les et coupez-les en 2. Dénoyautez-les. Pelez-les. Placez-les dans un saladier et arrosez-les d'un jus de citron.
Congelez-les en les préparant avec les solutions 3 ou 4.

- Si vous ne pelez pas les abricots, trempez-les pendant 1/2 heure dans l'eau bouillante afin que la peau se ramolisse pendant la congélation. Faites-les ensuite refroidir.
- Meilleur résultat avec la solution d'eau sucrée.

CERISES

- mûres à point - fermes - non écrasées
Triez-les, lavez-les, équeutez-les et dénoyautez-les. Congelez-les nature ou avec la solution 2 étalées sur un plateau* ou préparez-les avec la solution 3 ou 4.

- Utilisez-les nature, pour la préparation de tartes et saupoudrez les cerises de sucre vanillé après cuisson.

FRAISES

- petites ou moyennes - fermes - très parfumées
- fraîches - non écrasées - cueillies du jour
Lavez-les. Faites-les égoutter avec précaution pour ne pas les endommager. Otez-leur le pédoncule. Congelez-les nature ou avec la solution 2, étalées sur un plateau*.

- Utilisez-les à l'état surgelé comme garniture de gâteaux ou tartes.
- Décongelez lentement au réfrigérateur.
- Les fraises décongelées sont très fragiles. Utilisez-les avec précaution.

FRAMBOISES

- fermes - mûres à point - bien parfumées - non écrasées - fraîches - bien colorées - cueillies du jour.
Lavez-les avec beaucoup de précaution. Equeutez-les et égouttez-les sur une feuille de papier absorbant. Pour les tartes, congelez-les posées côte à côte sur un plateau puis rangez-les. Pour les charlottes et les entremets, saupoudrez-les de sucre + 1 jus de citron, posées côte à côte sur un plateau*. Très bons résultats. Très bonne qualité après congélation. Comme les fraises, les framboises doivent être cueillies par ciel dégagé, le temps orageux est très néfaste à leur conservation.

GROSEILLES ROUGES, BLANCHES ou CASSIS

- bien mûrs - fermes - non avariés - frais - parfaitement sains
Lavez-les, équeutez-les. Egouttez-les sur un papier absorbant. Congelez-les nature, étalés sur un plateau* ou avec une des préparations à base de sucre (voir solutions 2, 3 ou 4).

- Pour les glaces et les coulis, passez-les en purée. Les cassis et groseilles sont sensibles aux manipulations. Il faut les cueillir avec précaution et avant que le soleil ne commence à chauffer.

MELONS

- à point - très parfumés - fermes - taille moyenne

- **Entiers:** Détachez un couvercle de 10 cm de diamètre. Sortez les pépins à l'aide d'une cuillère. Rincez l'intérieur. Remplissez le fruit de la solution 3. Remettez le couvercle et emballez dans du papier cellophane.
- **En morceaux ou en quartiers** Coupez le melon en quartiers. Sortez les pépins. Epluchez les quartiers. Congelez avec la solution 3.
- En général, les melons gardent toute leur saveur et tout leur arôme après congélation.

MURES ET MYRTILLES

- bien noires - mûres à point - fermes

Triez-les, lavez-les et équeutez-les. Egouttez-les délicatement. Congelez-les nature, étalées sur un plateau* ou avec une des préparations à base de sucre (solutions 2, 3 ou 4).

- Légèrement acidulées, très juteuses, les myrtilles supportent parfaitement bien la congélation.

PÊCHES BLANCHES OU JAUNES

- très parfumées - mûres à point - fermes - lisses

- **En quartiers:** Lavez-les, pelez-les et coupez-les en quartiers. Congelez-les en les préparant avec la solution 1.
- **En purée:** Lavez-les, pelez-les et écrasez-les. Sucrez la préparation, mélangez et congelez.
- Vous pèlerez les pêches plus facilement si vous les trempez dans l'eau bouillante. Les pêches supportent mal la congélation. Préférez donc la congélation en purée plutôt qu'en fruit entier.

POIRES

- poires type William - récemment cueillies - non tannées - parfumées - mûres mais fermes - juteuses - non granuleuses

- **En quartiers:** Lavez-les, pelez-les et coupez-les en quartiers. Congelez-les en les préparant avec la solution 1.
- En purée: Lavez-les, pelez-les et écrasez-les en purée.
- Vous pèlerez les poires plus facilement si vous les trempez dans l'eau bouillante. Les poires supportent mal la congélation. Préférez donc la congélation en purée plutôt qu'en fruit entier.

POMMES

- reinettes - toutes sortes de pommes

- En compote: Lavez-les et épluchez-les. Cuisez-les. Ecrasez-les en compote. Laissez refroidir et congelez.
- Remarques identiques à celles des poires. Procédez de la même façon pour congeler de la compote de toutes sortes de fruits.

PRUNES

- reines Claudes, Questches etc- mûres - fermes fraîchement cueillies

Lavez-les, pelez-les et coupez-les en 2. Dénoyautez-les. Mettez-les au fur et à mesure dans la solution 1.

- Si vous ne pelez pas les prunes, elles seront dures. Les prunes gardent toutes leurs qualités après avoir été congelées.

RHUBARBE

- fraîche - tendre - peu fibreuse

Lavez-la, ôtez les fils et épluchez légèrement. Coupez-la en tronçons. Congelez-la nature ou avec les solutions 2 ou 3.

- Utilisez-la directement sur une tarte, un gâteau ou cuisez-la en compote.

Décongélation

La décongélation des fruits doit s'effectuer au réfrigérateur (ou au four à micro-ondes pour la préparation des compotes).

Durée de conservation en mois	
Abricots	8
Cassis	10
Cerises	8 à 10
Fraises	8 à 10
Framboises	8 à 10
Groseilles	10
Melons	8
Mûres	10
Myrtilles	10
Pêches	6 à 8
Poires	8 à 10
Pommes	8 à 10
Prunes	8 à 10
Rhubarbe	10

LEGUMES

BLANCHIMENT

Il consiste à ébouillanter les légumes pendant quelques instants et à refroidir aussitôt à l'eau froide.

- **à l'eau:**

Portez l'eau à ébullition. Immergez les légumes en totalité dans l'eau bouillante (500 gr pour 3 à 4 litres d'eau. La même eau pouvant être utilisée 6 à 7 fois). Couvrez.

- **à la vapeur:**

Prenez une marmite à pression. Mettez les légumes dans le panier en métal. Remplissez la marmite d'eau (reportez-vous aux instructions de la notice d'utilisation de ce récipient) et portez-la à ébullition. Suspendez le panier afin qu'il ne trempe pas dans l'eau. Mettez la marmite sous pression.

Refroidissement

Très vite après le blanchiment, plongez les légumes dans un bain d'eau froide. Laissez éventuellement couler l'eau dans ce bain de manière à maintenir la température la plus basse (possibilité d'utiliser de la glace). Faites égoutter les légumes quelques minutes. Emballez-les et congelez-les.

ASPERGES

- fraîches - très tendres

Lavez-les soigneusement. Pelez-les et coupez les grosses en deux (sens de la longueur). Blanchissez-les à l'eau ou à la vapeur,

- 3 min. à l'ébullition
- 4 min. à la vapeur

Refroidissez à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Les résultats sont très inégaux selon que les asperges sortent de terre ou ont déjà quelques heures.

CAROTTES

- jeunes carottes - forme régulière

Epluchez-les ou grattez-les si elles sont petites. Coupez-les si vous le jugez nécessaire. Blanchissez-les 3 min. à l'eau bouillante. Laissez égoutter et refroidir. Emballez.

CHAMPIGNONS (Paris-Cèpes-Girolles)

- petits - fermes - sains - propres - fraîchement cueillis - chapeaux pas trop ouverts

Préparez-les et lavez-les. Faites-les revenir dans une poêle pour éliminer leur eau de végétation. Ajoutez une cuillère d'huile. Egouttez-les. Emballez.

- Pour les cèpes, s'ils sont très jeunes et très petits, congelez-les tels quels sur une feuille à pâtisserie et ensuite emballez-les.

CHOUX-FLEURS

- très blancs - bien fermes - serrés - non épanouis

- **Entier:** Enlevez les feuilles et une partie du pied. Mettez-le 1/2 heure dans l'eau froide salée (pied vers le haut). Blanchissez 5 min dans l'eau bouillante. Refroidissez-le 5 min. à l'eau courante. Laissez égoutter et emballez.
- **En morceaux:** Otez les feuilles et une partie du pied. Détachez les petits bouquets en taille égale. Lavez-les. Blanchissez-les 2 min dans l'eau bouillante. Refroidissez à l'eau courante. Laissez égoutter et emballez.
- Le résultat est excellent. Les choux-fleurs perdent une partie de leur goût fort.

CHOUX VERTS

- tendres - coeur blanc

Epluchez-les: Otez les côtes. Blanchissez-les 2 min. à l'eau bouillante. Egouttez.

- Ils sont surtout utilisés pour les potées, choux braisés, farcis, saucisses au choux etc...

ENDIVES

- bien blanchies - non épanouies - bien fermes

Nettoyez-les et lavez-les. Coupez-les en morceaux de 1 à 2 cm de long. Blanchissez-les à l'eau bouillante pendant 3 min. Remuez-les pour qu'elles soient bien immergées. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Il est possible de ne pas les blanchir et, par contre,de les braiser directement sans autre manipulation.

EPINARDS

- frais - tendres - petites feuilles - petites queues juteux.

Otez les queues. Lavez les feuilles. Blanchissez-les à l'eau bouillante pendant 1 min. Remuez pendant la cuisson pour séparer les feuilles. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Evitez les épinards de grandes tailles (mauvais résultats).

HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE

- fins - charnus - grains non formés - très verts ou beurre - sans taches Effilez-les et cassez-les en deux ou trois morceaux.

Lavez-les. Blanchissez-les dans l'eau bouillante pendant 4 min ou à la vapeur pendant 5 min. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez-les égoutter et emballez.

- Il est nécessaire de les réhydrater.

HERBES AROMATIQUES

- persil, estragon, cerfeuil, menthe, fines herbes, ciboulette - bien vertes - fraîches - feuilles tendres

Lavez-les. Egouttez-les. Mettez-les en petits bouquets. Emballez-les. Lavez-les, égouttez-les et hachez-les finement. Emballez-les dans de petits récipients (boîtes plastique).

- Frottez les bouquets dans vos mains pour les écraser sur la préparation à aromatiser. La décongélation est presque immédiate. Très pratique pour aromatiser vos préparations.

PETITS POIS

- fermes - tendres - sucrés - verts - fraîchement cueillis.

Lavez-les après les avoir écossés. Blanchissez-les 2 min à l'eau bouillante ou 3 min s'ils sont un peu plus gros. Refroidissez-les à l'eau courante. Egouttez et emballez.

- Excellent résultat.

TOMATES

- saines - mûres - fermes -bien rouges

- Entières: Lavez-les. Epluchez-les si nécessaire (trempez-les 2 à 3 secondes dans l'eau bouillante pour plus de facilité). Séchez-les et emballez-les.
- En purée: Lavez-les. Coupez-les en morceaux. Cuisez-les avec un peu d'eau. Ecrasez-les en purée. Refroidissez la purée en plongeant le récipient dans de l'eau froide.
- Bons résultats. Attention: les tomates peuvent se démonter. Coupez-les encore gelées pour la préparation d'une salade. Il est préférable de congeler les tomates en purée car les tomates entières perdent leur fermeté.

Durée de conservation en mois:	
Asperges	12
Carottes	10 à 12
Champignons	10 à 12
Choux-Fleurs	8 à 10
Choux verts	
- nature	8 à 10
- cuisine	2 à 3
Endives	6 à 8
Epinards	10 à 12
Haricots verts	10 à 12
Haricots beurre	10 à 12
Herbes aromatiques	6 à 8
Petits Pois	12
Tomates	6

VIANDES

- Coupez la viande en morceaux (quantité consommée par votre famille en un repas. Evitez de faire des paquets supérieurs à 2 kg).
- Dégraissez et désossez pour obtenir un gain de place de 25 à 30%.
- Ne pas saler, ajoutez quelques épices si nécessaire (attention: après congélation de la viande, poivre plus fort, curry fade, noix de muscade trop forte, paprika et céleri prennent un goût très désagréable).
- Emballez toujours les morceaux ou les tranches que vous séparez par des feuilles de papier cellophane.
- Congelez la viande dès que possible.
- La charcuterie préparée et congelée aussitôt faite, crue ou cuite selon le cas. Pour une longue conservation, il est préférable d'utiliser les moyens traditionnels (conserves stérilisées) car la charcuterie rancit doucement au congélateur alors que les pâtés, rillettes et rôtis de porc se bonifient en conserves stérilisées.

Décongélation

Viande crue

- Décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur, au réfrigérateur pour les tournedos, grillades, côtes... ou quelques minutes dans un four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).
- Cuisson directe sans décongélation pour le boeuf mode, le gigot, rôti, etc... Prévoyez un temps de cuisson un peu plus long pour la décongélation etvérifiez la cuisson.

Viande cuite:

- Décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur, au réfrigérateur pour les viandes cuites à consommer froides ou très rapidement au four à micro-ondes (se reporter aux temps indlqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).
- Réchauffez les viandes cuites en sauce directement sans décongélation.

GIBIERS ET VOLAILLES

- Nettoyez bien le gibier et préparez-le comme les viandes.
- Coupez l'aorte et pendez la volaille par les pattes.
- Trempez-la dans de l'eau à 50°C pendant quelques minutes.
- Plumez-la (de la queue aux ailes).
- Ne déchirez surtout pas la peau.
- Brûlez sur une flamme les plumes restantes.
- Faites une incision près des pattes dans la partie souple du ventre pour la vider.
- Emballez entièrement avec du papier polyéthylène.
- Congelez.

Remarque: il est nécessaire de nettoyer la volaille avant de la congeler.

Décongélation

- Les volailles seront cuites directement sans décongélation.
- Prévoyez un temps de 15 à 20 minutes supplémentaire selon la grosseur.
- Si vous désirez effectuer une décongélation avant cuisson: Placez la volaille à décongeler au réfrigérateur (de quelques heures à 24 heures) ou dans le four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).

Durée de conservation en mois:	
Abats	4
BŒUF:	
Tournedos, Grillades, Rôti, Mode (cru)	10 à 12
Cru en sauce, Côtes	8 à 12
Cuit en sauce, Mode (cuit)	2 à 3
CHARCUTERIE	2 à 3
GROS GIBIER	4 à 5
MOUTON:	
Côtes, Gigot	9
Colliers en sauce, Hauts de côtes	2
PORC	6 à 8
VEAU	
Rôti, Côtes, tendrons	6
Paupiettes	2
GIBIER-VOLAILLES	
Poulets	10 à 12
Poules	8 à 10
Canards	5 à 6
Dindes, entières, escalopes, cuisses	6
Oies	4
Gibier à plumes	3 à 4
LAPIN	6

POISSONS, CRUSTACES, COQUILLES ST-JACQUES

POISSONS

Ecaillez, videz et séchez-les. Coupez-les en tranches (gros poissons).
Emballez le poisson entier ou en tranches séparément et congelez immédiatement.

CRUSTACES

Langoustes - homards - crabes:

Pour avoir un meilleur décollement de la chair au moment de la préparation, ébouillantez-les 5 minutes. Refroidissez-les et emballez-les. Congelez-les le plus rapidement possible.

Crevettes grises ou roses:

Congelez-les fraîches, crues, sans préparation spéciale.

Moules:

Lavez-les et faites-les ouvrir sur le feu. Décoquillez-les et laissez-les refroidir.
Emballez-les et congelez-les.
Filtrez l'eau et congelez-la à part.

COQUILLES ST-JACQUES:

Ouvrez-les. Ne gardez que la noix et le corail. Lavez-les et séchez-les. Congelez-les posées sur un plateau (*) et emballez-les après congélation.

Décongélation

Poissons:

- sans décongélation: directement à la cuisson, court-bouillon, au four ou à la poêle.
- au réfrigérateur: décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur.
- au four à micro-ondes: (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).

Crustacés:

- sans décongélation: directement au court-bouillon.
- au réfrigérateur: quelques heures pour les crevettes, moules ou coquilles St-Jacques.
- au four à micro-ondes: (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).
- Utilisation directe en plats cuisinés pour les crevettes, moules, coquilles St-Jacques.

Durée de conservation en mois	
Poissons maigres merlan, cabillaud, lieu Poissons gras	3 à 4
Thon, maquereau, saumon, truite de mer	1 à 2
Crustacés langouste, homard, crabe, etc	5 à 6
Coquilles St-Jacques	2

PRODUITS LAITIERS, PLATS CUISINES, BOULANGERIE, GATEAUX, TARTES ET TOURTES, CREMES GLACEES

PRODUITS LAITIERS

- Battez les jaunes d'œufs, ajoutez 1/2 cuillère à café de sel ou 1 cuillère à soupe de sucre pour 2 jaunes selon utilisation.
- Mettez les blancs dans de petits récipients.
- Battez la crème fraîche et congelez.
- Beurre et fromage à pâte molle seront emballés dans du papier d'aluminium.

Décongélation

Dans le réfrigérateur pendant 1 à 2 heures. Vérifiez l'état de décongélation avant l'utilisation.

Remarques:

- Les yaourts se séparent et ne sont pas satisfaisants.
- Il n'est pas dangereux de les consommer mais la consistance est abîmée.

• Ne pas congeler la mayonnaise car l'huile se sépare du jaune d'œuf.

PLATS CUISINES

• Cuisinez vos plats selon vos recettes habituelles.
• Prévoyez des portions correspondant au nombre de personnes de votre famille.
• Emballez.

Décongélation

• Réchauffez doucement dans un plat.
• Couvrez.
• Remuez les aliments tels que soupes, potages et viandes en sauce.

Remarque:

• La décongélation peut s'effectuer dans un four à micro-ondes. (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).

BOULANGERIE

• **Pain:** Congelez-le frais à peine refroidi. Coupez-le en morceaux.
• Brioches: Congelez-les aussitôt refroidies, sur des grilles(*).
• **Croissants:** Congelez-les cuits, juste refroidis sur des grilles(*).
• **Levure:** Congelez-la telle quelle.

Décongélation:

A température ambiante environ 2 heures. Accélérez la décongélation en mettant pain, brioche ou croissants au four classique ou four à micro-ondes.

Remarque:

• La décongélation peut s'effectuer dans un four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).

GATEAUX, TARTES ET TOURTES

Pour ne pas les casser, congelez-les sur une grille ou un plateau après complet refroidissement (1).

Décongélation:

Retirez l'emballage. Décongelez à l'air ambiant. Coupez les parts avant décongélation pour garder leur forme. (Utilisez un couteau adapté)

(1) Emballez ensuite dans des sacs ou boîtes "Spécial Congélation" pour libérer votre plateau.
(*) Plateau de congélation.

CREMES GLACEES

Préparez la glace selon vos recettes habituelles. Congelez-la dans des boîtes spéciales congélation si elle n'a pas besoin d'être remuée.

Décongélation:

Attendez quelques instants avant de consommer directement.

Durée de conservation en mois	
PRODUITS LAITIERS	
Jaune d'œuf	8 à 10
Jaune d'œuf	10 à 12
Beurre, Fromage	8
Crème	3
PLATS CUISINES	
BOULANGERIE	
Pain	2 à 4
Brioches	3
Croissants	4 à 6
Levure	6
GATEAUX, TARTES, TOURTES	
Cake	2 à 3
Crêpe, Quiches	1 à 2
Gâteaux, crème	1 à 2
Pâte à tarte, tartes	2
Petits fours	1
CREMES GLACEES	**2**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Dégivrage

Le dégivrage du compartiment réfrigérateur s'effectue automatiquement, à chaque arrêt du compresseur. L'eau de dégivrage est évacuée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil où elle s'évapore.

Le compartiment congélateur est caractérisé par l'absence totale de givre sur les parois grâce au FROID VENTILE. Ce procédé consiste à faire circuler dans l'appareil un air froid et sec grâce à une turbine ce qui dispense de l'opération de dégivrage. Le dégivrage s'effectue AUTOMATIQUEMENT."

Nettoyage

Ne procédez au nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil.

Il est indispensable de maintenir votre appareil en parfait état de propreté.

Important:

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.

Il est recommandé de nettoyer le congélateur chaque fois que vous procédez au dégivrage complet.

Videz complètement l'appareil.

Lavez les parois et accessoires avec de l'eau tiède et un détergent liquide inodore (produit utilisé pour la vaisselle).

Rincez et séchez soigneusement.

Lavez le joint de porte en caoutchouc sans omettre de nettoyer également **sous** le joint.

De temps en temps démontez la grille d'aération située à la base de l'appareil et dépoussiérez les conduites pour le passage de l'air à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse. Une accumulation de poussière risquerait de diminuer le rendement de l'appareil.

En cas d’absence prolongée ou de non-utilisation

Ramenez le thermostat sur la position "O". Débranchez, videz, dégivrez et nettoyez l’appareil. Maintenez la porte entrouverte pendant toute la durée de non-utilisation.

Si toutefois, vous n’avez pas la possibilité de débrancher et vider l’appareil, faites vérifier régulièrement le bon fonctionnement de celui-ci et **ceci en tenant compte de sa charge et de son autonomie de fonctionnement.**

EN CAS D’ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

La fabrication de votre appareil a fait l'objet de nombreuses vérifications. Cependant, si vous constatez une anomalie de fonctionnement, consultez le tableau ci-dessous avant d'appeler le service après vente.

Symptômes	Solutions
L’appareil vibre	**Vérifiez que:** ■ L’appareil est correctement calé (voir chapitre Installation). ■ L’appareil n’est pas installé contre une cloison résonnante.
L’appareil ne fait pas suffisamment de froid	**Vérifiez que:** ■ L’appareil est dans une pièce où la circulation d’air est normale. ■ L’appareil n’est pas situé à proximité d’une source de chaleur. ■ L’appareil n’est pas trop rempli de produits frais introduits en même temps dans le congélateur.
Le congélateur s’arrête de fonctionner	**Vérifiez que:** ■ Le thermostat n’est pas sur la position arrêt «O» ■ La prise est effectivement branchée. ■ Les fusibles sont en bon état et n’ont pas disjoncté. ■ Il n’y a pas une coupure de courant.
Le voyant alarme s’allume	■ Il se peut qu’à la mise en service, après un dégivrage ou lors de chargement de denrées fraîches, le voyant rouge alarme s’allume. **Vérifiez que:** ■ La température de conservation soit atteinte pour introduire les denrées. ■ La porte est bien fermée et qu’elle n’a pas été ouverte trop longtemps. ■ Le thermostat n’est pas placé sur une position trop basse. ■ L’appareil ne nécessite pas un dégivrage.
L’appareil travaille mais le voyant vert clignote	■ appeler le service après vente

Si aucun de ces défauts n'est observé, il convient de consulter très rapidement le service après vente de votre magasin-vendeur afin d'éviter toute altération des aliments. Donnez-lui la référence complète de votre appareil: ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil, en bas, sur le côté gauche.

En cas d'arrêt de fonctionnement

Si la panne est de courte durée, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments. Abstenez-vous cependant d'ouvrir la porte. Si la panne doit se prolonger, transférez les produits surgelés et congelés dans un autre congélateur. L'autonomie de fonctionnement de votre appareil est de 20 heures. Cette durée est sensiblement raccourcie suivant la charge de l'appareil. Dès que vous constatez un début de décongélation, consommez les aliments le plus rapidament possible, ou recongelez-les après les avoir cuits (aliments crus).

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

Caractéristiques techniques

Les donnés techniques figurent sur la plaque signalétique située sur le côte gauche à l'intérieur de l'appareil.

Pouvoir de congélation Kg/24h	20
Autonomie, en cas de panne, heures (*)	24

(*) Selon la Norme NF EN ISO 5155

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- **73/23 CEE** 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- **89/336 CEE** 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives.

Branchement électrique

Contrôlez, avant de brancher l'appareil, si le voltage et la fréquence indiqués sur la plaque signalétique correspondent à ceux de votre réseau. Tolérance admise: ±6%.
Pour l'adaptation de l'appareil à des voltages différents, l'adjonction d'un autotransformateur d'une puissance adéquate est indispensable.

Important

Il faut absolument brancher l'appareil à une prise de terre qui marche.
C'est pour cela que la prise du câble d'alimentation est munie d'un contact prévu exprés. Si la prise de courant de réseau domestique n'est pas branchée à la terre, branchez l'appareil à une prise de terre à part, conformément aux normes en vigueur, en vous adressant à un téchnicien spécialisé.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout incident ou accident provoqué par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Important

L'appareil doit pouvoir être débranché du secteur; il est donc nécessaire que la fiche reste accessible une fois que l'installation est terminée.

Branchement électrique **(uniquement pour les appareils commercialisés par Zanussi France)**

Votre appareil ne peut être branché qu'en 230 V monophasé.
Vérifiez que le compteur électrique peut supporter l'intensité absorbée par votre appareil compte tenu des autres appareils déjà branchés.
Calibre des fusibles en ligne (un par phase) 10 A en 230 V.

Important

L'installation doit être réalisée conformément aux règles de l'art, aux prescriptions de la norme NF.C 15.100 et aux prescriptions de l'E.D.F.
Utilisez un socle de prise de courant comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement raccordée conformément à la norme NF.C.15.100 et aux prescriptions de l'E.D.F ; cette prise de courant doit impérativement être accessible.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble d'alimentation certifié.
Cette opération ne peut être effectuée que par une personne habilitée, par votre vendeur, ou par le fabricant.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple.

Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

INSTALLATION

Emplacement

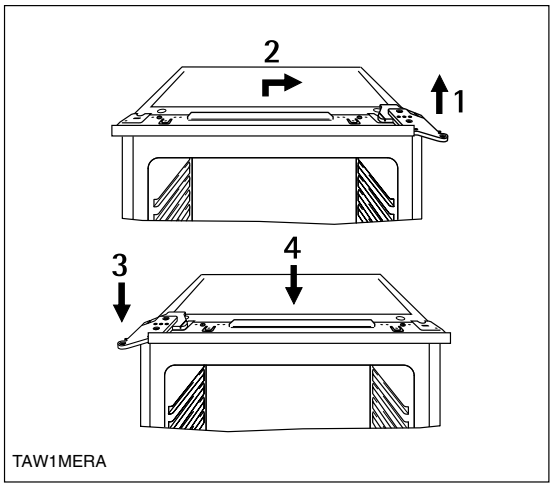
Placez de préférence votre appareil loin d'une source de chaleur (chauffage, cuisson ou rayons solaires trop intenses).

Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil (voir instructions pour l'encastrement).

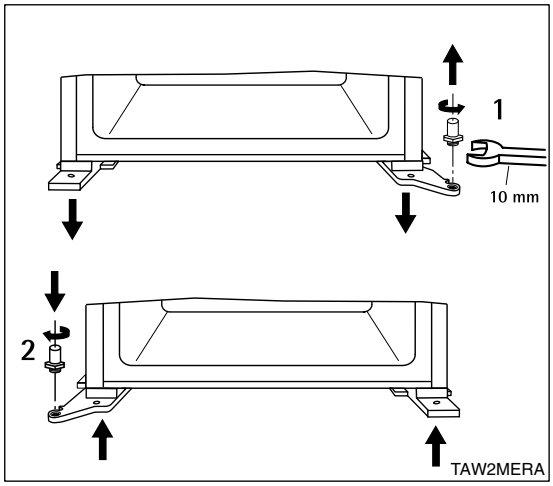
Pour le bon fonctionnement de votre appareil, la température ambiante du local doit être comprise entre +10°C et +38°C. La classe d'appartenance est indiquée sur la plaque signalétique.
Audelà de ces températures, ses performances peuvent s'en trouver diminuées.

Réversibilité de la porte

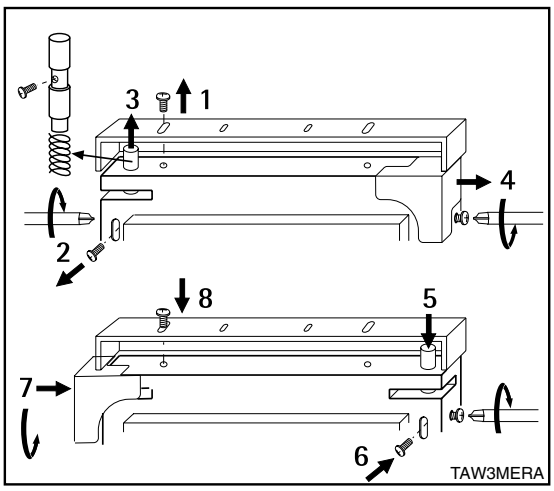
1



2



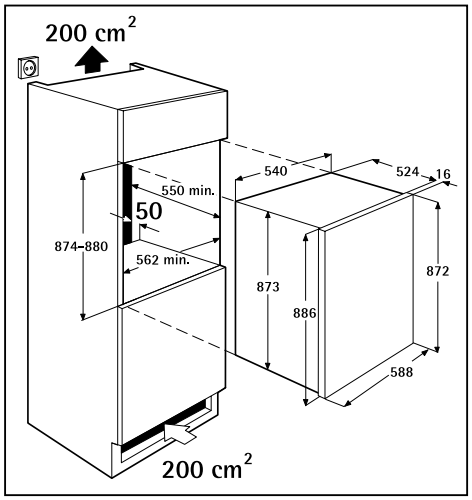
3



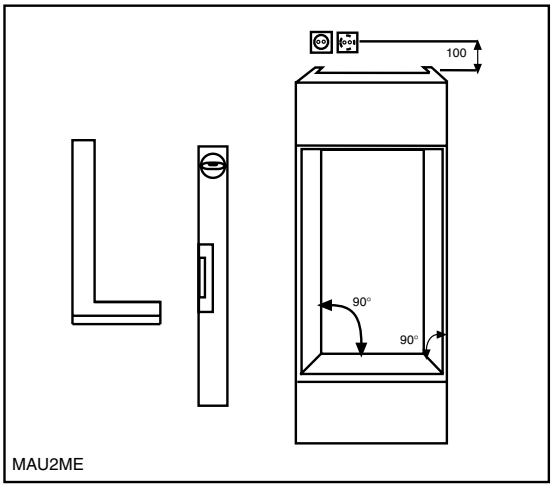
La réversibilité de la porte une fois effectuée, contrôlez que le joint magnétique adhère à la carrosserie. Si la température à l'intérieur de la pièce est trop basse (en hiver, par exemple), il se peut que le joint n'adhère pas parfaitement. Dans ce cas, si on ne veut pas attendre que le joint reprenne sa dimension naturelle après un certain temps, on pourra accélérer ce processus en chauffant la partie intéressée à l'aide d'un sèche-cheveux.

Encastrement

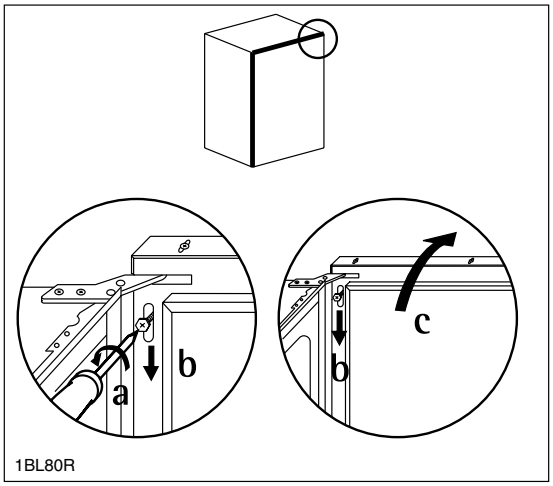
Dessins cotés



Alignement de l'élément de cuisine (du meuble)

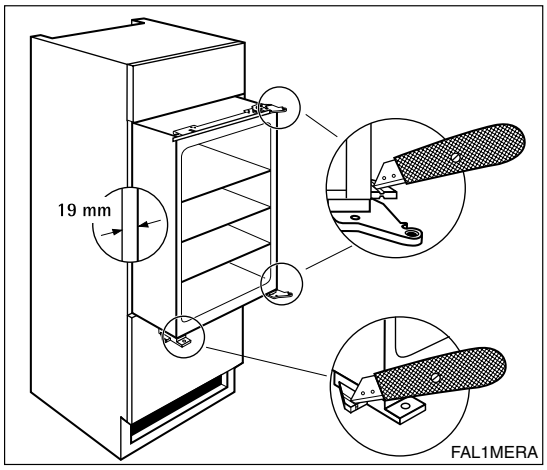


Démontage de la porte de l'appareil

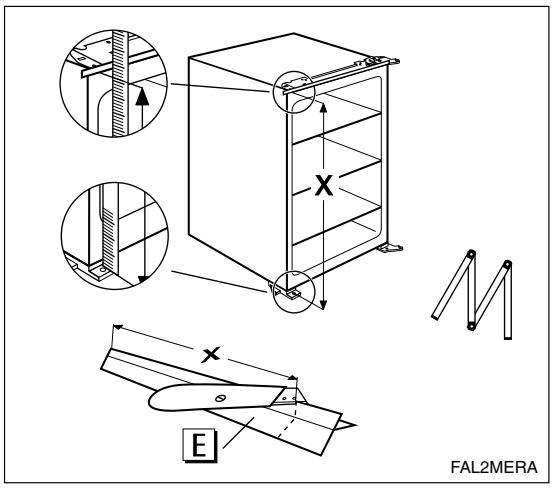


Les étapes suivantes du montage ne sont représentées que pour une porte qui s'ouvre à droite (appareil livré ainsi). Si la porte s'ouvre à gauche, veuillez exécuter les étapes suivantes du montage sur le côté opposé.

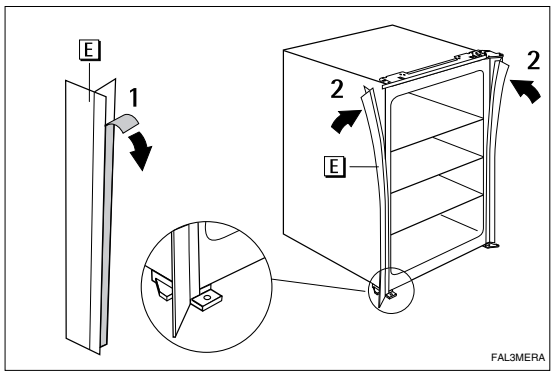
1. Procéder aux ajustages



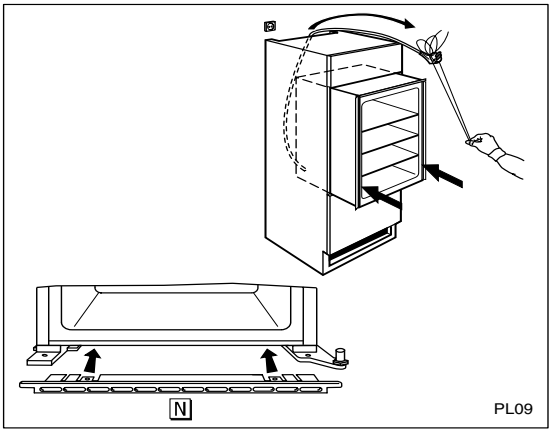
2. Coupez les baguettes couvre-joint (E)



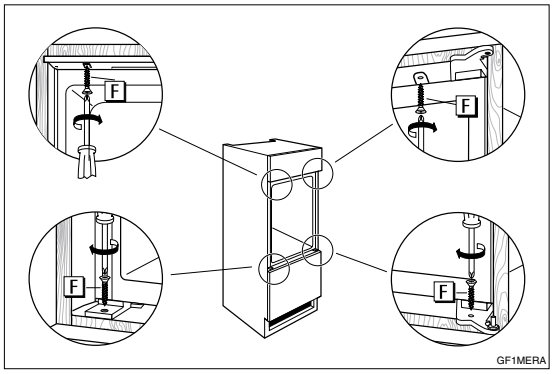
3.Coller les baguettes couvre-joint



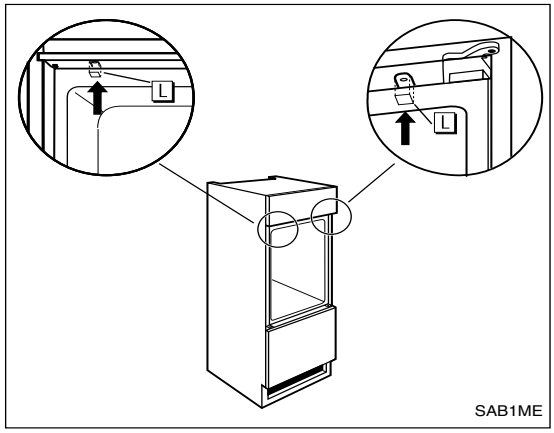
4. Montez la grille d'aération (N) et mettre en place l'appareil



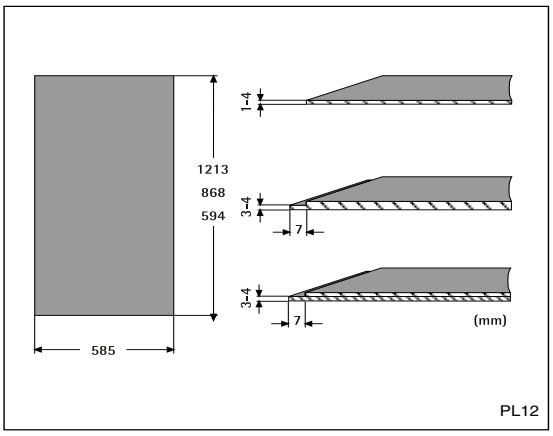
5.Visser l'appareil



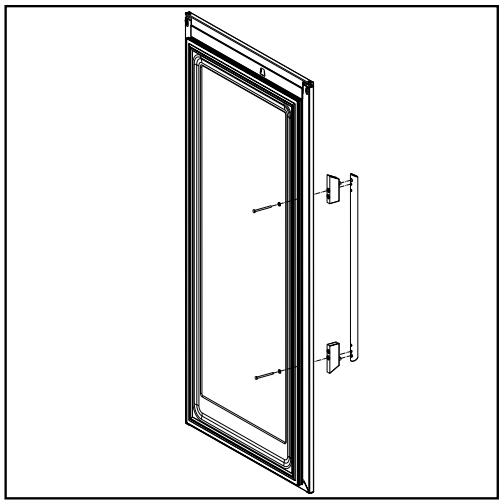
6. Mettre en place les caches des vis



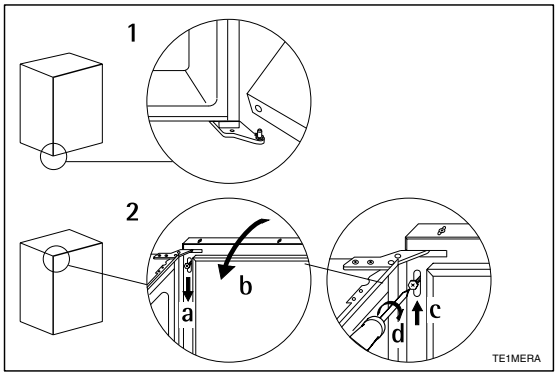
7. Monter le kit de décoration



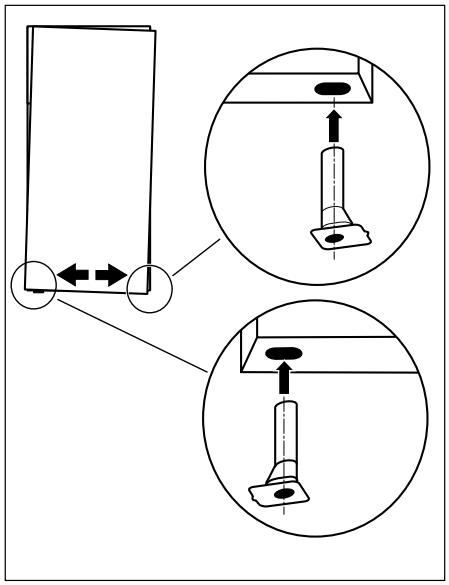
8. Posez la poignée.



9. Mise en place de la porte de l'appareil



10. Alignement de la porte de l'appareil (si nécessaire)



DÉCLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE (B)

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.
Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes :

1 Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.

2 La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.

3 Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.

4 L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.

5 La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.

6 Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.

7 L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par:
- une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
- des conditions environnementales anormales en général,
- des conditions de fonctionnement inadaptées,
- un contact avec des produits agressifs.

8 La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.

9 Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou d' interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompétentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.

10 Les appareils aisément transportables doivent être délivrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables.

11 Si des appareils sont encastrés, sous-encastrés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en découlent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à charge de l'utilisateur.

12 Si au cours de la période de garantie, la réparation répétée d'une même défectuosité n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil défectueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur.
Dans ce cas nous nous réservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la période d'utilisation écoulée.

13 La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la période normale de garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.

14 Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même défectuosité.

15 Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits. Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex.: la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu 'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas couvertes par la garantie et ne sont pas possibles dans tous les cas.

Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

Electrolux
ELECTROLUX SERVICE

Adresse de notre service clientèle :
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – 1502 LEMBEEK
Tél. 02.3630444

GARANTIE

Uniquement pour les appareils commercialisés par la France:

Conformément à la Législation en viguer, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.
N'hésitez pas à le contacter.

SERVICE APRÈS-VENTE

Uniquement pour les appareils commercialisés par la France:

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service après Vente.

Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

Uniquement pour les appareils commercialisés par la France:

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

ZANUSSI

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission: satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir: trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt!

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso

Electrolux

BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)
Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00

Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils domestiques, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards d'euros dans plus de 150 pays à travers le monde.

INHOUD

Waarschuwingen en belangrijke adviezen 44

Het gebruik 46
Reiniging van de binnenkant 46
Bedieningspaneel 46
Display 46
Werking 47
Temperatuurregeling 47
De functies inschakelen 47
Uitschakelen 47
Verse levensmiddelen invriezen 48
Diepvriesproducten conserveren 48
Alarm voor overtemperatuur 48
Diepvrieskalender 49
Geluidsalarm bij open deur 49
Ontdooien van diepvriesproducten 49
IJslaatjes 49
Koude-accu's 49

Tips 50
Tips m.b.t. invriezen 50
Tips m.b.t. diepvriesproducten 50

Onderhoud 51
Het ontdooien 51
Periodieke reiniging 51
Tijdelijk buiten gebruik stellen 51

Servicedienst en onderdelen 52

Technische gegevens 52

Installatie 53
Plaats van opstelling 53
Elektrische aansluiting 53
Overzetten van het deurscharnier 54
Inbouw 54

Waarborgvoorwaarden (B) 57

Garantievoorwaarden (NL) 58

Reparatievoorwaarden (NL) 59

⚠ WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE ADVIEZEN

Het is uiterst belangrijk dat de bij het apparaat behorende gebruiksaanwijzing bewaard blijft. Zou het apparaat door u aan iemand anders gegeven of verkocht worden, of zou het apparaat in het huis van waaruit u verhuist achterblijven, dan dient de nieuwe gebruik(st)er over de gebruiksaanwijzing en de daarin opgenomen waarschuwingen te kunnen beschikken.
Indien dit apparaat in de plaats van een oud model met haak- of veersluiting opgesteld wordt, dan is het raadzaam de sluiting van het oude apparaat, dat terzijde gezet wordt, onbruikbaar te maken. Hiermee wordt voorkomen dat spelende kinderen zich erin opsluiten, hetgeen levensgevaarlijk is. Deze waarschuwingen zijn bedoeld voor uw en andermans veiligheid. U wordt geacht ze gelezen te hebben, alvorens u het apparaat installeert en/of in gebruik neemt.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is bedoeld en gemaakt voor het gebruik door volwassenen. Het is gevaarlijk om kinderen het apparaat te laten bedienen of als speelgoed te laten gebruiken.
- Het is gevaarlijk om, in welke vorm dan ook, dit apparaat of de eigenschappen daarvan te veranderen.
- Neem vóór u aan ontdooien, schoonmaak-werkzaamheden of het verwisselen van het, eventueel aanwezige, verlichtingslampje begint altijd de stekker uit het stopcontact.
- Dit apparaat is zwaar. Delen van randen aan achter- en onderkant kunnen scherp zijn. Wees voorzichtig bij het tillen.
- Plaats NOOIT explosieve stoffen in het apparaat, zoals gasvullingen, benzine, ether, aceton enzovoorts.
- Het direct vanuit een vriesvak, vriesgedeelte of vriezer consumeren van ijslollies en dergelijke, kan verbranding van de mondhuid tot gevolg hebben; wacht even.

AFDANKEN. Verwijder de deur(en) of het deksel en knip het aansluitsnoer af, zodat, in afwachting van wegbrengen of weghalen, spelende kinderen er zich niet in op kunnen sluiten of aan een elektrische schok bloot kunnen staan.

- **Heel goed oppassen, tijdens het verplaatsen, dat de delen van het koelcircuit niet zodanig worden beschadigd, dat de koelvloeistof naar buiten zou kunnen lekken.**
- **Plaats het apparaat niet in de nabijheid van een centrale verwarming of een gasfornuis.**
- **Laat het apparaat niet langdurig in direct zonlicht staan.**
- **Zorg dat er voldoende lucht aan de achterkant van het apparaat kan circuleren. Vermijd schade aan de koelkringloop.**
- **Alléén voor diepvrieskasten (uitgezonderd ingebouwde): het apparaat kan zeer goed in de kelder geplaatst worden.**
- **Plaats elektrische apparaten (bijv. ijsmachines) nooit in de kast.**

Onderhoud / Reparatie

- Een eventueel noodzakelijke wijziging aan de elektrische huisinstallatie of het aansluitsnoer, ten behoeve van de installatie van dit apparaat, mag uitsluitend door een daartoe bevoegd persoon uitgevoerd worden. Het betreffende stopcontact dient, ook na eventuele onder- of inbouw, gemakkelijk bereikbaar te zijn. Werkzaamheden welke door personen zonder de noodzakelijke kennis uitgevoerd worden, kunnen schade of letsel tot gevolg hebben.
- Laat inspectie- en/of herstelwerkzaamheden uitvoeren door ELECTROLUX SERVICE en laat geen andere dan originele DISTRIPARTS onderdelen plaatsen.
- Dit apparaat bevat koolwaterstoffen in de koudekringloop; het onderhoud en het bijvullen dient daarom uitsluitend door door het bedrijf aangewezen deskundig personeel uitgevoerd te worden.
- Tracht, in geval van storing of een defect, dit apparaat niet zelf te repareren. Reparaties welke door niet-deskundige personen uitgevoerd worden, kunnen tot schade of letsel leiden. Raadpleeg ELECTROLUX SERVICE.

Gebruik

- Huishoudelijke koel- en/of vriesapparaten zijn uitsluitend bedoeld voor het bewaren en/of invriezen van eet- of drinkbare producten.
- Volg de raadgevingen van de fabrikant op met betrekking tot waar en hoe u spijzen en dranken bewaart of invriest. Ontdooide diepvriesproducten mogen, om gezondheidsredenen, niet wederom ingevroren worden.
- De vriezende binnenwanden of -vlakken in het apparaat bevatten koelmiddel. Plaats geen scherpe voorwerpen tegen zo'n wand of vlak en schraap evenmin met metalen voorwerpen rijp of ijs af. Lekkage kan het gevolg zijn, hetgeen een onherstelbare schade aan het apparaat en bederf van de levensmiddelen veroorzaakt.
- Geen voorwerpen of methodes gebruiken om het ontdooiproces te versnellen die niet door de fabrikant zijn aangegeven.

- Nooit metalen voorwerpen gebruiken om het apparaat schoon te maken; dit zou het apparaat kunnen beschadigen.
- Plaats geen koolzuurhoudende of mousserende dranken in het vriesvak, het vriesgedeelte of de vriezer; de blikjes of flesjes kunnen door bevriezing van de inhoud exploderen.

Installatie

- Overtuig u er van dat het apparaat niet op het aansluitsnoer staat.
  Belangrijk: Als het aansluitsnoer beschadigd raakt, moet het snoer, eventueel met stekkers, vervangen worden; deze onderdelen zijn verkrijgbaar bij onze service-afdeling.
- Tijdens normaal gebruik worden de condensor en de compressor die zich op de achterkant van het apparaat bevinden, warm. Om veiligheidsredenen moet de ventilatie zodanig zijn als aangegeven in de speciale afbeelding.
  Attentie: zorg ervoor dat de ventilatieopeningen tijdens gebruik niet worden afgedekt.
- Plaats het apparaat met z'n achterkant zo dicht mogelijk bij een muur. Hiermee voorkomt u verbrandingsletsel door aanraking van hete tot zeer hete delen.
- Afhankelijk van de wijze van transport kan olie vanuit de compressor in het koelcircuit gevloeid zijn. Wacht, na het plaatsen van het apparaat, ten minste een half uur alvorens de stekker in het stopcontact te steken. Na achteroverliggend vervoer ten minste een halve dag. Daarmee geeft u de olie de gelegenheid in de compressor terug te vloeien. Apparaten welke van een absorptie-unit voorzien zijn kunnen direct in bedrijf genomen worden. Controleer circa 24 uur na het in bedrijf stellen of het apparaat naar behoren werkt.

Milieubescherming

- **Belangrijk: Dit apparaat bevat, zowel in het koelcircuit als in de isolatie, geen ozononvriendelijke stoffen. Het apparaat moet niet weggegooid worden samen met het huisvuil of met gesloopte apparaten. Vermijden dat het koelcircuit wordt beschadigd, vooral aan de achterkant in de zone van de warmtewisselaar. Inlichtingen over ophaaldiensten kunnen worden verschaft door de gemeentelijke autoriteiten.**
- **De materialen in dit apparaat die voorzien zijn van het symbool ♺ zijn geschikt voor recycling.**

Weggooien van oude apparaten

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

HET GEBRUIK

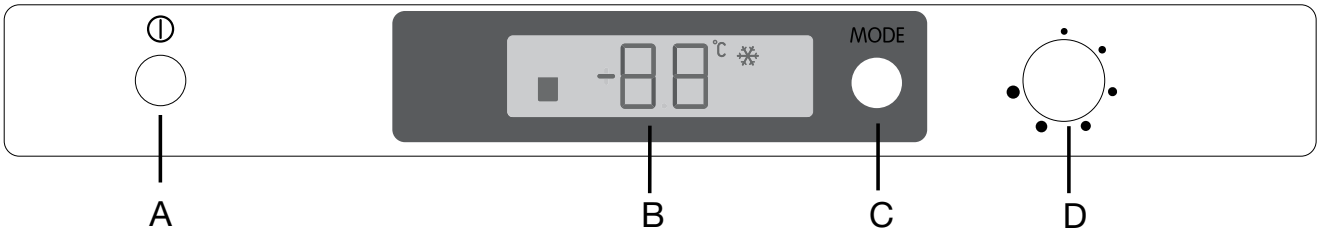
Dit apparaat is voorzien van het 4-sterren symbool **** dat wil zeggen dat het bedoeld is voor zowel het bewaren van diepvriesartikelen als voor het zelf invriezen van verse levensmiddelen. Voor het veilig bewaren van diepvriesartikelen dient de inwendige temperatuur niet warmer dan -18°C te zijn.

Reiniging van de binnenkant

Voor u de kast in gebruik neemt, dient u de binnenkant met lauw water en een neutraal schoonmaakmiddel te reinigen om de typische geur van een nieuw apparaat weg te nemen. Droog vervolgens de wanden goed af.

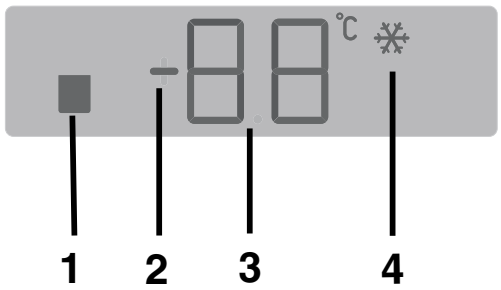
Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, waarmee u de afwerkingen van het apparaat zou kunnen beschadigen.

Bedieningspaneel



A - Aan / uittoets van de apparatuur
B - Display om de temperatuur en functies af te lezen
C - Inschakeltoets van de functies / alarmreset
D - Regelknop voor de temperatuur -diepvriezer

DISPLAY



1. Alarmindicator open deur
2. Indicator positieve of negatieve temperatuur
3. Temperatuurindicator
4. Als het brandt wil dit zeggen dat de snelvriesfunctie werkt

Werking

Als het display na de stekker in het stopcontact te hebben gedaan niet brandt, dient u op toets (A) te drukken die het apparaat inschakelt.

Zodra het apparaat ingeschakeld is, verschijnen de volgende aanwijzingen op het bedieningspaneel:

- Het symbool (3) zal positief zijn om aan te duiden dat de temperatuur positief is.
- de temperatuur knippert, de achtergrond van het display is rood en er is een geluid (pieper) te horen. Druk op toets (C) en het geluid houdt op (zie ook de paragraaf “alarm overtemperatuur”).

Door aan de knoppen te draaien knippert het display en toont de gewenste temperatuur. Om de levensmiddelen correct te bewaren is het raadzaam de volgende temperaturen in te stellen;

-18°C in de diepvriezer.

Het gebruik van de diepvriezer

De diepvriezer is gemerkt door het symbool ✱✱✱ wat wil zeggen dat deze geschikt is om verse levensmiddelen in te vriezen en gedurende lange tijd diepvries- en diepgevroren levensmiddelen te conserveren.

Temperatuurregeling

De temperatuur van de diepvriezer kan worden geregeld door aan knop (B) te draaien en kan variëren tussen ongeveer -15°C en -24°C.

Als aan de knop wordt gedraaid, knippert het display en wordt de gewenste temperatuur getoond. Na de gewenste temperatuur te hebben ingesteld en als niet binnen 5 seconden aan de knop wordt gedraaid, wordt de temperatuur van de diepvriezer getoond.

De temperatuur wordt automatisch geregeld en kan worden verhoogd (minder koud) door de knop op de kleinste • te draaien of verlaagd (kouder) door de knop op de grootste ● te draaien.

De goede stand dient echter te worden vastgesteld door er rekening mee te houden dat de temperatuur binnenin van de volgende factoren afhangt:

- De omgevingstemperatuur
- Hoe vaak de deuren geopend worden
- De hoeveelheid levensmiddelen die worden bewaard
- De plaats van het apparaat

De functies inschakelen

Iedere keer dat op toets E gedrukt wordt, worden met de klok mee de volgende functies ingeschakeld:

Symbool 4: de snelvriesfunctie

Geen symbool: gewone werking

Er kunnen geen meerdere functies gelijktijdig ingeschakeld worden. Om de functies uit te schakelen dient u meerdere keren op de toets te drukken tot geen enkele icoon meer verschijnt.

Uitschakelen

Het apparaat wordt uitgeschakeld door toets (A) gedurende langer dan 1 seconde ingedrukt te houden. Vervolgens wordt gesignaleerd dat de temperatuur van -3 -2 -1 afgeteld wordt.

Als het apparaat uitgaat, gaat het display (B) ook uit.

Aangeraden wordt de knop op de tussenliggende stand te draaien om een interne temperatuur van ongeveer –18°C te verkrijgen, wat een correcte invriezing en handhaving van de diepgevroren levensmiddelen garandeert.

Verse levensmiddelen invriezen

De diepvriezer is geschikt om verse levensmiddelen in te vriezen en gedurende lange tijd diepvries- en diepgevroren levensmiddelen te conserveren.

De maximum hoeveelheid levensmiddelen die in 24 uur ingevroren mag worden, staat op het plaatje met serienummer.

Om de op het «plaatje met serienummer» aangeduide hoeveelheid in te vriezen, dient u de levensmiddelen rechtstreeks in aanraking te brengen met de koelende oppervlakken (de lade of het rek wegnemen).

Bij invriezen in de laden of rekken wordt de maximum hoeveelheid een beetje minder.

Leg de levensmiddelen die ingevroren moeten worden in het hoogste vak van de diepvriezer, omdat dit de koudste plek is.

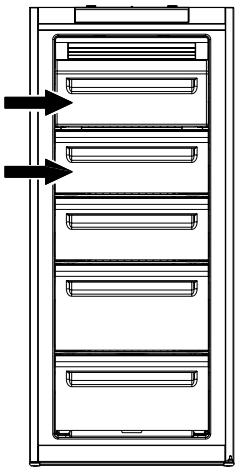
Om verse levensmiddelen in te vriezen dient de snelvriesfunctie te worden ingeschakeld. Druk op toets E (indien nodig meerdere keren) tot de bijbehorende icoon ❄ verschijnt.

Doe de levensmiddelen na een 24 uur durende periode van voorkoeling in de diepvriezer.

Het invriesproces duurt 24 uur. Doe er gedurende deze periode geen andere levensmiddelen om in te vriezen in.

Deze functie stopt na 54 uur automatisch.

De functie kan op ieder moment worden uitgeschakeld door op toets E te drukken (zie paragraaf “De functies inschakelen”).



Diepvriesproducten conserveren

Wacht op het moment van de inbedrijfstelling of een periode waarin de diepvriezer niet gebruikt is minstens 12 uur alvorens de levensmiddelen in het apparaat te doen.

Aangeraden wordt de knop op de tussenliggende stand te houden.

Als er grote hoeveelheden levensmiddelen in gedaan moeten worden, kunnen alle laden of rekken uit het apparaat gehaald worden en de levensmiddelen rechtstreeks op de koeloppervlakken gelegd worden.

Kijk uit dat de maximum hoeveelheid ▼ , die op de zijkant van het bovenste vak staat (waar aanwezig), niet overschreden wordt.

⚠ **Belangrijk**

Indien de temperatuur in de diepvriezer per ongeluk abnormaal toeneemt, bijvoorbeeld bij stroomuitval, als de tijd gedurende welke deze uitvalt langer duurt dan de waarde die in de tabel met technische gegevens staat onder “tijd voor temperatuurtoename”, dienen de levensmiddelen binnen korte tijd te worden gebruikt of meteen klaargemaakt en weer ingevroren (als ze weer afgekoeld zijn).

Alarm voor overtemperatuur

Een temperatuurtoename in de diepvriezer (bijv. bij stroomuitval) wordt aangeduid door:

- het knipperen van de temperatuur;
- het knipperen van de diepvriezer (symbool 2);
- rode verlichting van het display;
- geluid van de pieper.

Als de normale toestand hersteld wordt:

- het geluidssignaal gaat uit;
- de temperatuurwaarde blijft knipperen;
- de verlichting van het display blijft rood.

Door op toets E te drukken die het alarm uitschakelt, verschijnt gedurende ongeveer 5 seconden de in de diepvriezer hoogst bereikte temperatuur op aanduiding 4. Het knipperen en de rode verlichting van het display worden uitgeschakeld.

Tijdens de alarmfase kan het geluid van de pieper uitgezet worden door op toets E te drukken. De verlichting van het display blijft rood tot de normale conservatietoestand hersteld is.

Diepvrieskalender

De symbolen geven de diverse soorten diepvriesproducten aan.

De getallen geven voor iedere soort diepvriesproduct de bewaartijd in maanden aan. Of de hoogste of de laagste waarde van de aangegeven bewaartijd geldt, hangt af van de kwaliteit van de levensmiddelen en de behandeling voorafgaand aan het invriezen.

Ontdooien van diepvriesproducten

Met uitzondering van consumptieijs worden diepvriesartikelen voor verdere behandeling of het nuttigen ontdooid.
Het ontdooien kan zowel in de koelkast als op het aanrecht gebeuren. Het laatste geval gaat uiteraard sneller dan het eerste.
Frituur-artikelen kunnen direct vanuit de vriezer in de frituurpan gedaan worden, de frituurtijd is dan wel langer dan in reeds ontdooide toestand.
Brood kan in de oven ontdooid worden.
De magnetronoven is uiterst geschikt voor het ontdooien van allerlei diepvriesproducten; raadpleeg de instructies voor de betreffende oven.

IJslaatjes

Met het apparaat zijn ijslaatjes meegeleverd.
De ijslaatjes zijn bedoeld voor het maken van ijsblokjes. Vul ze met drinkwater. Maak de onderkant goed droog, anders vriezen de laatjes vast aan datgene waar u ze bovenop zet.

Koude-accu's

In één van de laden van de vriesruimte bevinden zich twee koude-accu's.

Als de stroom uitvalt of bij een storing aan het apparaat verlengen de koude-accu's de tijd tot de diepvriesartikelen te warm worden met meerdere uren.

De koude-accu's kunen dit echter alleen optimaal doen als ze in de bovenste lade vooraan boven op de diepvriesartikelen gelegd worden. De koude-accu's kunnen tijdelijk ook als koelelement voor koeltassen gebruikt worden.

Geluidsalarm bij open deur

Een geluidsalarm waarschuwt als de deur langer dan 1 minuut openblijft.
De open deur alarmsituatie wordt aangeduid door:
- het knipperen van het symbool (1);
- de rode verlichting van het display;
- het geluidsalarm.

Om het geluidsalarm uit te schakelen, dient men op toets (C) te drukken.
Als de normale omstandigheden weer hersteld zijn (gesloten deur):
- gaat het geluidssignaal uit.

TIPS

Tips m.b.t. invriezen

Teneinde de best mogelijke resultaten te verkrijgen geven wij u hieronder enkele belangrijke tips:

- De max. hoeveelheid levensmiddelen die u kunt invriezen in 24 uur staat aangegeven op het typeplaatje.
- Het invriezen duurt 24 uur. Voeg gedurende deze tijd geen andere in te vriezen levensmiddelen toe.
- Vries uitsluitend levensmiddelen van eerste kwaliteit in.
- Zie toe dat de levensmiddelen vers zijn en maak ze, waar nodig, van te voren goed schoon.
- Verdeel de levensmiddelen van te voren in handzame porties. Dat heeft twee voordelen: ze vriezen sneller in en bij later gebruik hoeft u slechts zoveel te ontdooien als op dat moment nodig is.
- Onthoud dat reeds ontdooide levensmiddelen niet wederom ingevroren mogen worden. Wel kunt u reeds ontdooide levensmiddelen eerst koken of braden en vervolgens invriezen.
- Mager vlees is ingevroren langer houdbaar dan vet vlees; ook zout verkort de houdbaarheid.
- Vermijd rechtstreekse consumptie van ijslollies uit het vriesvak; u zou uw mondhuid kunnen verbranden.
- Schrijf de invriesdatum op de pakjes zodat u de houdbaarheidsduur kunt controleren.
- Verpak de levensmiddelen in aluminium-of kunststoffolie of speciale diepvriesdozen, zoals een en ander in de handel, speciaal voor het invriezen, verkrijgbaar is.
- Zorg ervoor dat in te vriezen pakjes niet in aanraking komen met reeds ingevroren producten; de temperatuur van deze laatste zou daardoor kunnen stijgen.
- **Te langzaam invriezen verkort de houdbaarheid; vries dus niet meer dan de maximaal toegestane hoeveelheid tegelijk in.**
- Open, tijdens het invriezen, de deur zo weinig en zo kort mogelijk.
- **Plaats geen koolzuurhoudende of mousserende dranken in het vriesvak; de blikjes of flessen zouden kunnen ontploffen.**

Tips m.b.t. diepvriesproducten

Neem de volgende regels in acht:

- Overtuig u er tijdens het kopen van diepgevroren artikelen van dat deze in de winkel ook werkelijk diepgevroren bewaard worden en vertrouw geen artikelen waarvan de verpakking bol staat of sterk beschadigd is.
- Breng de gekochte artikelen zo snel mogelijk naar uw diepvriezer over.
- Overschrijd de op de verpakking aangegeven uiterste bewaardatum voor 3- of 4 sterren niet.
- Open de deur altijd zo weinig en zo kort mogelijk.
- In het eerste vak mag u de producten slechts tot aan het aangegeven teken in de wand vullen opdat de luchtcirculatie ongehinderd plaats kan vinden.

ONDERHOUD

Neem voor iedere handeling altijd eerst de stekker uit het stopcontact.

Belangrijk

Dit apparaat bevat koolwaterstoffen in het koelcircuit; onderhoud en bijvulling dient daarom uitsluitend door door de fabrikant bevoegd personeel uitgevoerd te worden.

Het ontdooien

Het ontdooien van de koelkast heeft automatisch plaats elke keer dat de kompressor stopt. Het dooiwater wordt via een afvoerkanaaltje opgevangen in een bakje dat zich aan de achterkant van het apparaat boven de kompressor bevindt. Hier verdampt het water.

Vriesruimte

De ontdooiing van de vriesruimte heeft automatisch plaats.

Tijdelijk buiten gebruik stellen

Tijdens de periodes waarin het apparaat niet gebruikt wordt, de volgende aanwijzingen opvolgen:

- de stekker uit het stopcontact halen;
- alle levensmiddelen verwijderen,
- het apparaat laten ontdooien en de
- binnenwanden en accessoires schoonmaken;
- de deur op een kier laten staan zodat er geen onaangename geuren ontstaan.

Periodieke reiniging

Nooit metalen voorwerpen gebruiken om het apparaat schoon te maken; dit zou het apparaat kunnen beschadigen.

Naar behoefte kunt u de buitenkant van de kast lappen met lauwwarm water en een neutraal huishoudschoonmaakmiddel, daarna afnemen met schoon water.

Het verdient aanbeveling de buitenkant af en toe in de witte (auto-) was te zetten.

Opdat de koelkast zo goed mogelijk werkt, één keer per jaar het rooster van de sokkel verwijderen en de ventilatiekanalen schoonmaken met een borstel of stofzuiger met borstel.

Stof belemmert de warmte-afgifte en verhoogt zodoende het energieverbruik.

SERVICEDIENST EN ONDERDELEN

Indien de vriezer niet functioneert en ook de lampjes niet branden, controleer dan:

Storing	Verhelpen
Apparaat werkt niet, geen enkel controlelampje brandt.	- Apparaat is niet aangezet; apparaat aanzetten. - Stekker zit niet in het stopcontact of zit los; stekker in stopcontact steken. - Zekering is los of kapot; zekering controleren, eventueel vernieuwen. - Stopcontact is kapot; storingen in het lichtnet door uw elektrovakman laten verhelpen.
De temperatuur in de vriesruimte is niet voldoende, rode lampje brandt.	- Temperatuur is niet juist ingesteld; zie hoofdstuk “Instellen van de temperatuur”. - Deur heeft te lang opengestaan; deur slechts zo lang open laten als nodig is. Snelvriesschakelaar gebruiken. - In de afgelopen 24 uur zijn grotere hoeveelheden warme levensmiddelen opgeslagen; snelvriesschakelaar aanzetten. - Het apparaat staat naast een warmtebron; zie hoofdstuk “Plaats van opstelling”.
Sterke rijpvorming in het apparaat, eventueel ook aan de deurafdichting.	- Deurafdichting is lek (eventueel na het wijzigen van de deurdraairichting); op de ondichte plaatsen de deurafdichting voorzichtig met een föhn verwarmen (niet heter dan ca. 50°C). Tegelijkertijd de verwarmde deurafdichting met de hand zo in vorm trekken dat hij weer helemaal sluit.
Ongewone geluiden.	- Apparaat staat niet recht; stelvoetjes bijstellen. - Apparaat komt tegen de muur of tegen andere voorwerpen aan; apparaat iets wegtrekken. - Een onderdeel, bijv. een leiding, aan de achterkant van het apparaat komt tegen een ander onderdeel van het apparaat of tegen de muur aan; dit onderdeel voorzichtig wegbuigen.
Na het wijzigen van de temperatuurinstelling start de compressor niet direct.	- Dit is normaal, het betreft geen storing; de compressor start na enige tijd automatisch.
Apparaat werkt, het groene lichtje knippert	- Klantendienst informeren.

Kunt u de storing niet zelf lokaliseren en verhelpen, raadpleeg dan de service-afdeling.

Geef daarbij altijd het model en het typenummer van de kast op. Deze gegevens vindt u op het garantiebewijs of op het typeplaatje dat zich linksonder aan de binnenzijde van het apparaat bevindt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Het typeplaatje met de technische gegevens vindt u aan de linker binnenzijde van het apparaat.

INSTALLATIE

Indien dit apparaat in de plaats van een oud model met haak- of veersluiting opgesteld wordt, dan is het raadzaam de sluiting van het oude apparaat, onbruikbaar te maken.
Hiermee wordt voorkomen dat spelende kinderen zich erin opsluiten, hetgeen levensgevaarlijk is.

Plaats van opstelling

Plaats het apparaat uit de buurt van warmtebronnen: centrale verwarming, kachels, felle zonnestralen enz.
De beste resultaten worden bereikt met een ruimtetemperatuur tussen +18°C en +43°C (T-Klasse); +18°C en +38°C (ST-Klasse);
+16°C en +32°C (N-Klasse);
+10°C en +32°C (SN-Klasse).

De klasse staat op het typeplaatje vermeld.

Zie voor deurdraairichting en inbouw de betreffende aanwijzingen.

Elektrische aansluiting

Overtuig u ervan dat de netspanning en de netfrequentie, welke op het typeplaatje in de kast staan aangegeven, overeenkomen met de netspanning en de netfrekwentie in uw woning. Een afwijking op de netspanning tot plus of minus 6% is toegestaan.

Bij aansluiting op een andere spanning dient u een geschikte transformator te gebruiken.

Belangrijk

De stekker mag alleen geplaatst worden in een geaard stopcontact.

De kast is daarom voorzien van een speciaal drieaderig snoer, geschikt voor een geaard stopcontact.
Mocht het stopcontact in uw woning niet geaard zijn, dan dient een erkend installateur het apparaat volgens de geldende normen te aarden.

Wij wijzen u er op dat schade of letsel, veroorzaakt door het niet voldoen aan dit veiligheidsvoorschrift, niet onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant valt.

Attentie

Het apparaat moet van het elektriciteitsnet afgehaald kunnen worden; de stekker moet dus ook na de installatie bereikbaar blijven.

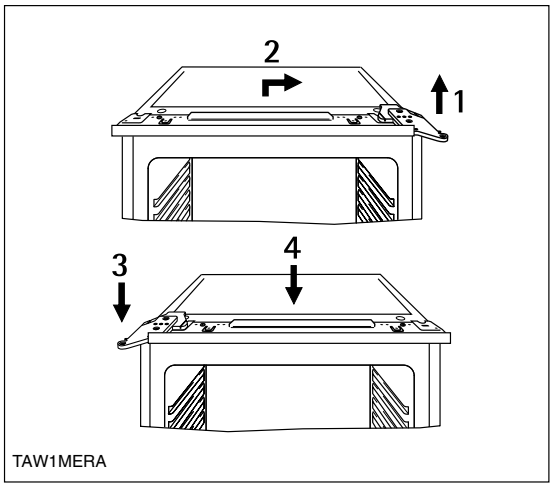
Dit apparaat voldoet aan de EG-richtlijn 87/308 van 2.6.87 met betrekking tot de radio-ontstoring.

CE Dit apparaat voldoet aan de volgende EU-richtlijnen:

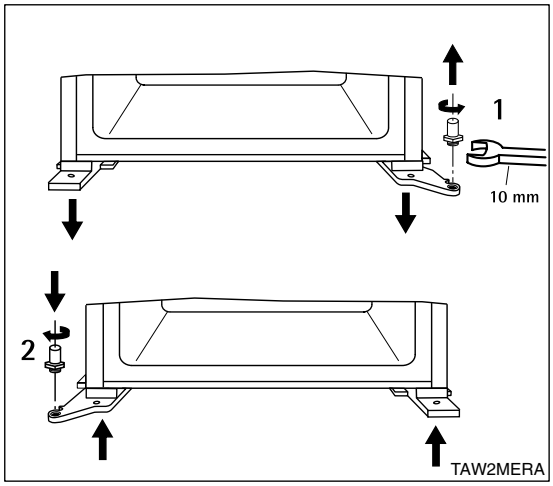
- **73/23 EG**-richtlijn van 19/02t73 (Laagspanning) en opeenvolgende wijzingen;
- **89/336EG**-richtlijn van 3/05/89 (Elektromagnetische compatibiliteit) en opeenvolgende wijzingen.

Overzetten van het deurscharnier

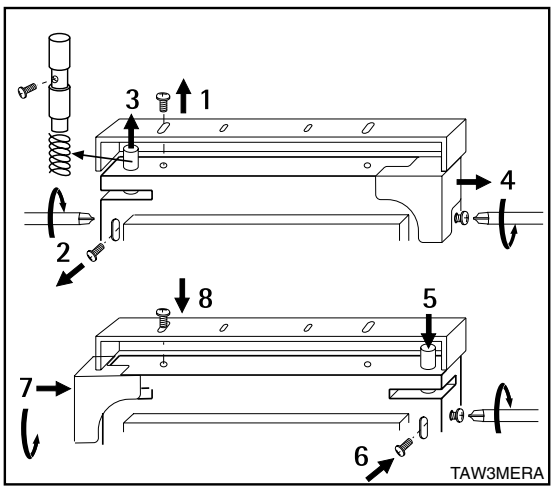
1



2



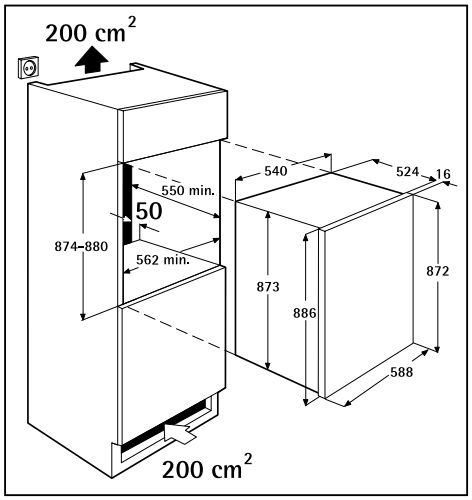
3



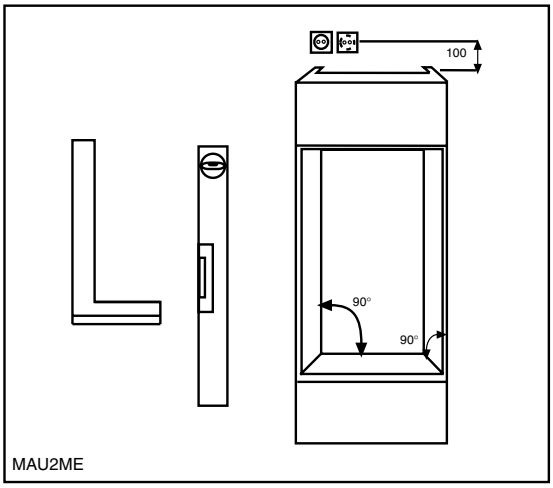
Na het overzetten van het deurscharnier moet u controleren of alle schroeven goed aangedraaid zijn en of de magnetische deurafdichting aan de kast hecht. Als de omgevingstemperatuur laag is (bijv. in de winter), is het mogelijk dat de afdichting niet perfect aansluit. In dat geval kunt u het natuurlijke proces bespoedigen door het betreffende gedeelte m.b.v. een haardroger te verwarmen.

Inbouw

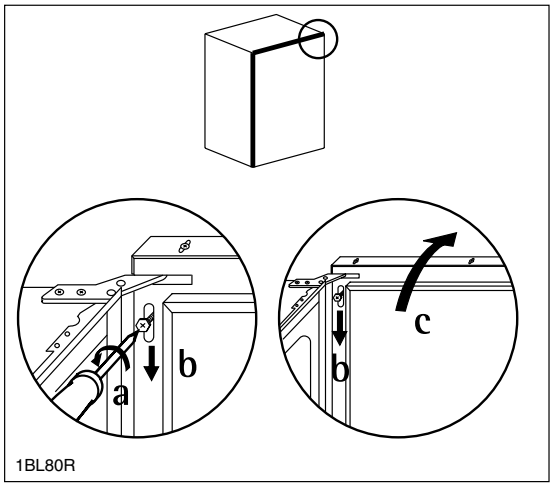
Maatschetsen



Meubelkast richten

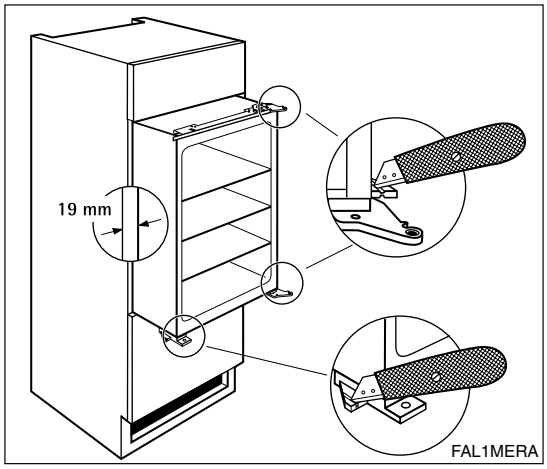


Toesteldeur losnemen

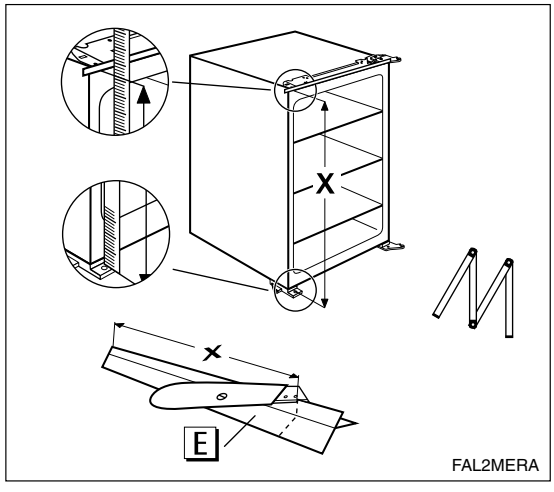


Als het deurscharnier zich rechts bevindt (leveringstoestand) gaat u te werk als onder-staand. Als het deurscharnier zich links bevindt, voert u de werkzaamheden aan de te-genoverliggende kant van het toestel uit.

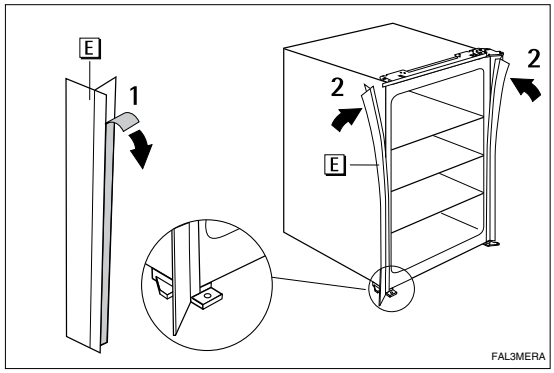
1. Aanpassingen uitvoeren



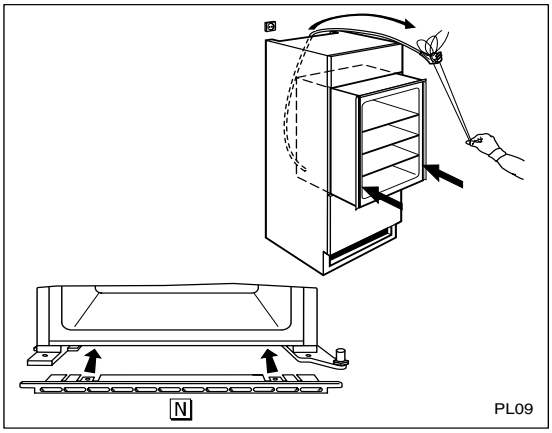
2. 3) Voegenafdeklijsten (E) afsnijden.



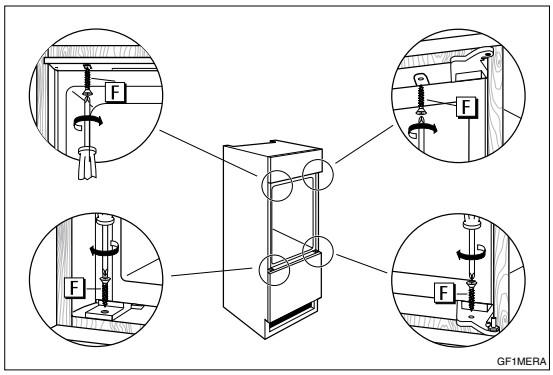
3. Voegenafdeklat (E) opplakken



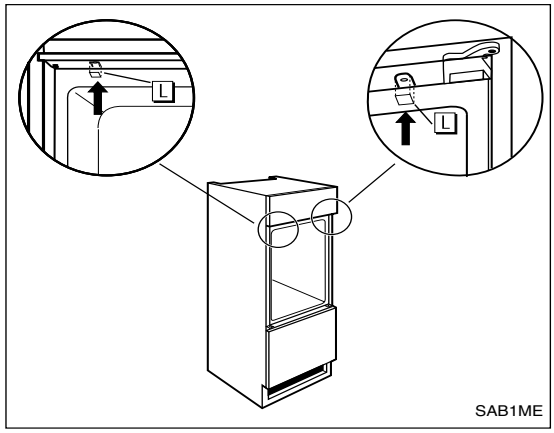
4. Rooster (N) opzetten-Apparaat naar binnenschuiven



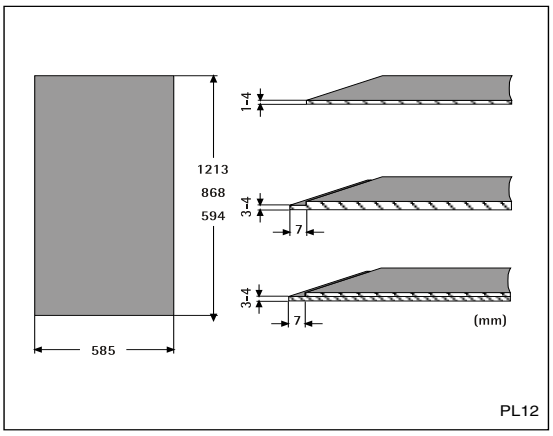
5. Apparaat vastschroeven



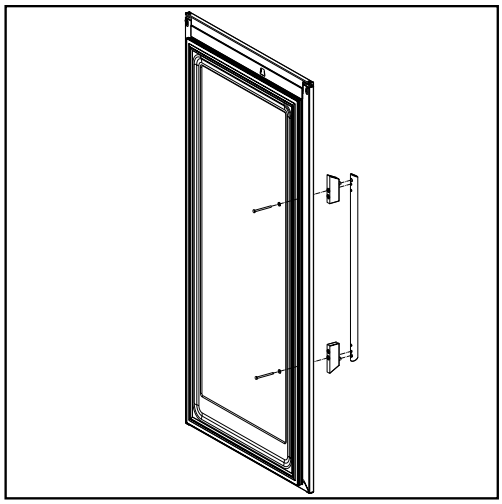
6. Schroefafdekplaatjes (L) aanbrengen



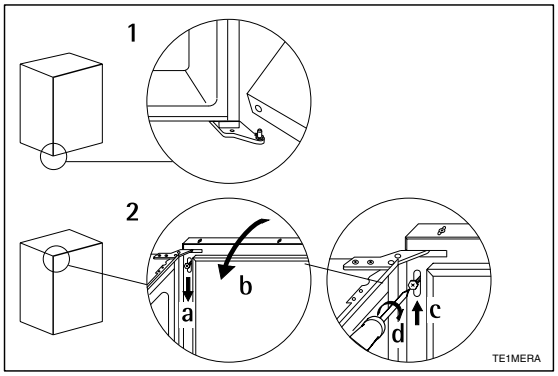
7. Decorset aanbrengen



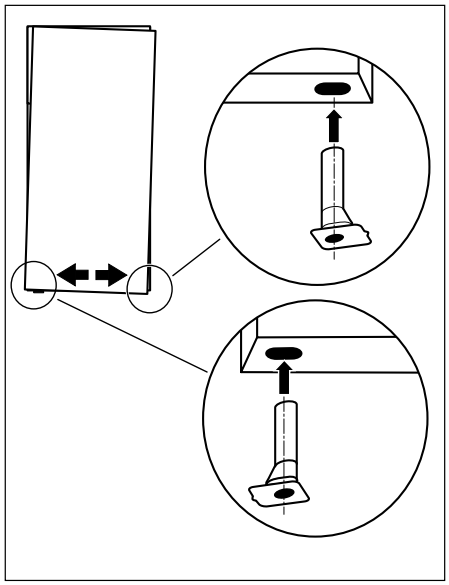
8. Montage deurgreep



9. Toesteldeur inzetten



10. Toesteldeur richten (indien nodig).



WAARBORGVOORWAARDEN (B)

Onze toestellen worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze klantendienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de waarborgtermijn. De levensduur van het toestel wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande waarborgvoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.

Ook de waarborgverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.

2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.

3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.

4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.

5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik

6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.

7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
• chemische en elektrochemische inwerking van water,
• abnormale milieuomstandigheden in het algemeen
• voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden
• contact met agressieve stoffen.

8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.

9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.

10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.

11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.

12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.

13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.

14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.

15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.

Adres Klantendienst:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM

Bergensesteeweg, 719

1502 LEMBEEK

Tél. 02.363.0444

GARANTIEVOORWAARDEN (NL)

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.

Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.

2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.

3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.

4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd. Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.

5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.

6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.

7. De garantie geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:

a. chemische en elektrochemische inwerking van water,
b. abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
c. voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
d. contact met agressieve stoffen.

8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.

9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.

10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.

11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.

12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.

13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.

14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.

15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze garantievoorwaarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Electrolux Service
Vennootsweg 1
2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN

Service-informatielijn tel. (0172) 468 300
(voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)

Consumentenbelangen tel. (0172) 468 172
(voor algemene, product- of gebruiksinformatie)

www.electrolux.nl

REPARATIEVOORWAARDEN

Onze reparatievoorwaarden zijn conform de afspraak tussen de Consumentenbond en Vlehan*.

Art. 1 Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.

Art. 2 a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.

b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

Art. 3 Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:

a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorziene omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of

b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt.

In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

Art. 4 De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:

a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.

b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.

c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

Art. 5 De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.

Art. 6 Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.

Art. 7 Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.

Art. 8 Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.

Art. 9 Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland.

The Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garte
Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staub-sauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.

The Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils domestiques, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linges, aspirateurs, tronçoneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards d'Euros dans plus de 150 pays à travers le monde.

The Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.